

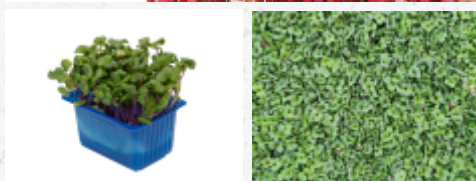


Chilli Cress

Raphanus

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Scherpe mosterd
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Pasen, Halloween, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Chilli Cress is met haar scherpe radijssmaak een pittige en decoratieve smaakmaker.



SMAAK

Chilli Cress is met haar scherpe radijssmaak een pittige en decoratieve smaakmaker.

SMAAKVRIENDEN

Chilli Cress komt goed tot zijn recht bij smaken die ook goed combineren met radijs. In koude gerechten past de smaak goed bij salades. Voor een combinatie met warme gerechten combineert de Chilli Cress goed met vette/ krokante gerechten.

OORSPRONG

Chilli Cress komt uit China, waar het een zeer populair product is, dat in veel gerechten wordt gebruikt. De volgroeide Chilli Cress wordt een grote rood groene raap die vaak meegekookt wordt om een gerecht een spicy effect te geven. Als cress moet het beslist koud bewaard worden, om te voorkomen dat ze te snel doorgroeien.

BESCHIKBAARHEID

Chilli Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Chilli Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Peruviaans, Portugees, Russisch, Spaans, Turks
Verpakking	Solitaire (16 st), CressSingle
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Hakken, Decoratie, Frituren, Drogen, Fermenteren, Garnering, Inmaken, Roerbak
Kleuren	Groen, Roze, Paars
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Kabeljauw, Paling, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Pompoen, Tomaat, Watermeloen, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Bieslook, Venkel, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Kalkoen, Zwarte peper, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Broccoli, Bloemkool, Knoflook, Mierikswortel, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Folaat / Vit. B9, Fosfor, Niacine / Vit. B3, Pyridoxine / Vit. B6, Ascorbinezuur / Vit. C
Latijnse naam	Raphanus
Synoniemen	Radischen Kresse, scharfe Kresse, Sushi Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Alpine Kresse, Rote Kresse, Roze radijs cress, Pink cress, Rose cress
Afmetingen	Minimaal 3 cm maximaal 12 cm boven de groeibodem. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide Cress geen gaten ontstaan tussen de cress bladeren
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g