



Daikon Cress®

Raphanus

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Rettich, rammenas
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Paddestoel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

De scherpe rettichsmaak maakt Daikon Cress® tot een ware smaakmaker.



SMAAK

Daikon Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Daikon Cress® is van origine een Japans plantje. De scherpe rettichsmaak maakt Daikon Cress® tot een ware smaakmaker.

SMAAKVRIENDEN

De cress laat zich goed combineren met rauwe vissoorten zoals tonijn, zalm, makreel en haring. Door een gemengde salade geeft Daikon Cress® nét dat extraatje aan die salade.

OORSPRONG

Daikon Cress® is een zeer bekend product in Japan. De teelt van Daikon Cress® is zeer snel. Het is daarom belangrijk dat er goede zaden voor gebruikt worden, want als de kiem een beetje ongelijk is dan ziet het product er niet uit. Daarom worden de Daikon-zaden van Koppert Cress in eigen beheer geteeld op diverse locaties in de wereld.

BESCHIKBAARHEID

Daikon Cress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Zo gauw Daikon Cress® te warm wordt bewaard, gaat het weer groeien. Aangezien het water in de voedingbodem dan snel verbruikt wordt, komt de plant droog te staan, is te lang en gaat slap hangen. De beste remedie is een beetje water geven en weer in de koeling plaatsen. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Daikon Cress® aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Spaans, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Drogen, Emulgeren, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Sap maken, Liquify / Vloeibaar maken, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Vis, Functioneel, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Sinaasappel, Perzik, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Komijn, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Riboflavine / Vit. B2, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Raphanus
Afmetingen	Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem. De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,8 cm en maximaal 2 cm zijn. (80% van de gekiemde 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
