



Ghoa Cress®

Coriandrum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Citrus, milde koriander
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Winter, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

In Ghoa Cress® herkent u een frisse citrussmaak en de milde geur reuk van koriander.



SMAAK

Ghoa Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. In Ghoa Cress® herkent u een frisse citrussmaak en de milde geur reuk van koriander.

SMAAKVRIENDEN

Deze kiemen passen uitstekend bij aziatische gerechten. Ook in soep of salade is Ghoa Cress® een perfecte toevoeging. Ghoa Cress® kan ook gebruikt worden in desserts. Denk dan aan een combinatie met tropische fruit soorten of gin. Ghoa Cress® is niet alleen interessant vanwege zijn frisse smaak en decoratieve waarde maar ook voor zijn vermeende positieve effecten op de gezondheid. Wat vele mensen niet weten is dat ook het zaadhulsje gebruikt kan worden.

OORSPRONG

Ghoa Cress® dankt zijn naam aan zijn Indische oorsprong, waar het bij vrijwel alle gerechten te vinden is o.a als curry bij: salades, soepen, gebraden vlees, gevogelte en sauzen; Goa is de naam van een deelstaat in India gelegen aan de Westkust. Met name door de komst van vele westerlingen heeft zich in deze regio een mildere variant van de Indiase keuken ontwikkeld.

BESCHIKBAARHEID

Ghoa Cress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Ghoa 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, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Chileens, Chinees, Creools, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Extraheren, Fermenteren, Gel, Warme infusie, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Bruin, Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Vis, Fruit, Functioneel, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Pasta, Salade, Sandwich, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Bosbes, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Erwt, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Bieslook, Dille, Munt, Peterselie, Salie, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Folaat / Vit. B9, Koper, Mangaan, Molybdeen, Ergocalciferol / Vit. D, Tocoferol / Vit. E, Fylochinon / Vit. K, Kalium
Latijnse naam	Coriandrum
Synoniemen	milder Koriander, Koriander cress, Koriander kruid, Coriander cress, Citrus koriander
Afmetingen	Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem. De doorsnede van het echte blaadje moet minimaal 0,5 cm en maximaal 1,5 cm zijn (60% van de gekiemde plantjes)

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