



Honny® Cress

Stevia

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Honingzoet
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Pasen, Moederdag, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Honny® Cress is een honingzoete Cress.



SMAAK

Honny® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Honny® Cress is een honingzoete Cress. De intense zoetheid maakt de Cress uitstekend geschikt voor desserts. De blaadjes hebben een smaak die zuiver in de mond blijft hangen.

SMAAKVRIENDEN

Vooraf in desserts en patisserie heeft deze calorie-vrije ingrediënt ongeken­de mogelijkheden. Daarnaast is zoet de perfecte tegenhanger van bitter en zure ingrediënten. Honny® Cress laat zich perfect combineren met witte schimmelkazen, zuurfruit of bijvoorbeeld hangop.

OORSPRONG

Honny® Cress is een van oorsprong Zuid-Amerikaanse plant, die al ver voor de conquistadores werd gebruikt als natuurlijke zoetstof. Het is in de USA en vooral Japan een belangrijke natuurlijke vervanger voor suiker.

BESCHIKBAARHEID

Honny® Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Honny® 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	Alpine, Argentijns, Chileens, Creools, Frans, Mexicaans, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Pureren, Paneren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Drogen, Gel, Gratineren, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Cocktail, Koffie, Dessert, Fruit, Functioneel, Infusion, Patisserie, Snack, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Dille, Munt, Peterselie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Truffel, Hazelnoot, Oester, Kaneel, Vanille, Chili, Asperge, Rode biet, Gember, Mierikswortel, Ui, Rabarber, Couscous, Ponzu, Rijst, Yuzu
Latijnse naam	Stevia
Synoniemen	Stevia cress, Honing cress, Mini stevia, Suiker vervanger
Afmetingen	Minimaal 6 cm maximaal 10 cm hoog boven groei medium
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