



Limon Cress

Ocimum

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Limoen, anijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Winter, Asperge, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Kreeft, Moederdag, Oester, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 12-16 °C

Limon Cress heeft een heerlijke limoengeur en -smaak.



SMAAK

Limon Cress heeft een heerlijke limoengeur en -smaak. Voor de fijnproever zijn er ook tonen van anijs te herkennen.

SMAAKVRIENDEN

De limoensmaak komt goed tot zijn recht in desserts. Maar denk ook aan het frisse van de cress in fruit- en alcoholische cocktails. De anijstonen van Limon Cress komen het beste tot uiting in combinaties met schaal- en schelpdieren.

OORSPRONG

De basilicumfamilie telt wel 150 verschillende soorten, die zich zowel in uiterlijk als in smaak onderscheiden. De Limon Cress is een welkome aanvulling op het bestaande assortiment.

BESCHIKBAARHEID

Limon Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12°C en 16°C. Limon Cress is absoluut niet geschikt is om in de koelkast bewaren. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Limon 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, Australisch, Chileens, Creools, Frans, Grieks, Indonesisch, Italiaans, Japans, Mediterraans, Mexicaans, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blending / Mengen, Koude infusie, Confituur, Invriezen, Gel, Gratineren, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Infusion, Lunch, Pasta, Patisserie, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Dille, Venkel, Munt, Dragon, Anijs, Insecten (andere), Bonen, Geit, Lam, Organen, Schaap, Kalfsvlees, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Ui, Radijs, Rabarber, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Riboflavine / Vit. B2, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Ocimum
Synoniemen	Limoen cress, Citroen, Limoen basilicum 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