



Lupine Cress

Lupines

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Stevige bite, licht bitter, frisse bonen, knapperig
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Paddestoel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

De Lupine Cress is een perfect te combineren cress. Met zijn stevige bite is het een toevoeging aan zowel warme als koude gerechten.



SMAAK

De Lupine Cress is een perfect te combineren cress. Met zijn stevige bite is het een toevoeging aan zowel warme als koude gerechten.

SMAAKVRIENDEN

De Lupine Cress kent een lange houdbaarheid, is makkelijk te verwerken en doet het uitstekend als vervanger van groente als bijlage, of als garnering op vegetarische gerechten. Maar ook bij licht verteerbare vis en witvleesgerechten komt de Lupine Cress goed tot zijn recht.

OORSPRONG

De Lupine Cress komt oorspronkelijk uit het mediterrane gebied, voornamelijk werd de Lupine gevonden op het Iberisch schiereiland en Griekenland, maar ook in Italië wordt de Lupine in de geschiedenis genoemd. De grove zaden werden in het Romeinse rijk als speelgeld gebruikt.

BESCHIKBAARHEID

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

ALLERGENEN

Lupine is een bekende allergeen. Lupine heeft een zogenaamde kruisallergie met de pinda-allergie.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Spaans, Zwitsers
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Emulgeren, Fermenteren, Olie, Inmaken, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Wit, Groen
Gerechten	Schaaldieren, Vis, Functioneel, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Soep, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Komkommer, Aubergine, Olijven, Pompoen, Tomaat, Bieslook, Venkel, Munt, Dragon, Anijs, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Inktvis, Zwarte peper, Mosterd, Chili, Avocado, Wortel, Bloemkool, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	L-Lysine
Latijnse naam	Lupines
Synoniemen	Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteïne, Lupine, Vega cress
Afmetingen	Minimaal 6cm en maximaal 9cm hoogte boven het groeimedium. Ongeveer 20 – 25 cressen in een cup.
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