

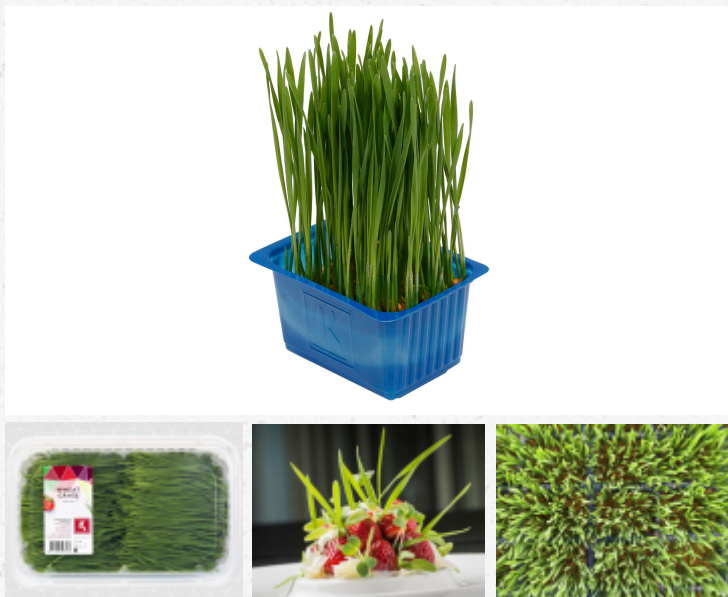


Wheat Grass

Triticum

Herkomst	Azië, Centraal Europa
Smaak / Aroma	Sterk zoet
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Pasen, Pompoen, Aardbei
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Wheat Grass heeft een sterk zoete smaak.



SMAAK

Wheat Grass heeft een sterk zoete smaak.

SMAAKVRIENDEN

In de gezondheidshype is Wheat Grass een geliefd product. Deze populariteit is toe te schrijven aan zijn hoge gehalte aan vezels, chlorophyl, magnesium en Selenium.

Tarwegras is één van de rijkste natuurlijke bronnen van vitamine A, vitamine B complex, B12, C, E en K. De medische werking van Wheat Grass is echter niet wetenschappelijk bewezen.

OORSPRONG

Tarwe gras werd van oudsher van het Nabije Oosten tot aan het Midden Oosten, gebruikt als voedingsmiddel. Via Zuid Europa brachten kooplieden uit deze regio het graan naar de rest van Europa. Circa 3000 jaar geleden ontdekte men al de positieve eigenschappen en mogelijkheden van het graan.

BESCHIKBAARHEID

Wheat Grass is van jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Wheat Grass aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

ALLERGENEN

Wheat Grass is een jong kiemplantje van tarwe. Van tarwe (zaden) is bekend dat dit gluten bevat en dat sommige individuen een allergische reactie kunnen krijgen als ze overgevoelig zijn voor gluten.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zoet
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indonesisch, Italiaans, Koreaans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Russisch, Zuid Amerikaans, Thais
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Canning / Conserveren, Koude infusie, Confituur, Decoratie, Drogen, Extraheren, Invriezen, Garnering, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Dessert, Fruit, Functioneel, Wild, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Soep, Voorgerecht, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Paling, Vis (zoet water), Appel, Banaan, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Perzik, Peer, Erwten, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Kaneel, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Gember, Mierikswortel, Sla, Ui, Aardappel, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Magnesium, Ascorbinezuur / Vit. C, Tocoferol / Vit. E, Calcium, Gluthathion
Latijnse naam	Triticum
Synoniemen	Tarwe gras, Ontgifting, Healthy, Pers gras, Slowjuice
Afmetingen	"Minimaal 7 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress een vol bakje ontstaat."

Voedingswaarden

"NieDroge vezels: 0,6% Natrium: 2,5 mmol Calcium: 7,0 mmol Magnesium: 7,5 mmol Kalium: 90 mmol IJzer: 0,2 mmol bekend"

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