

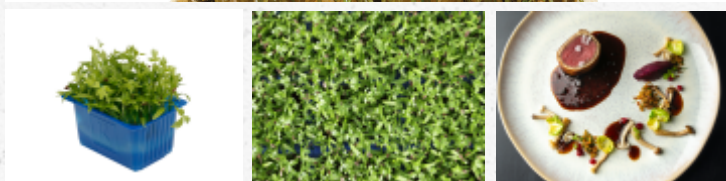
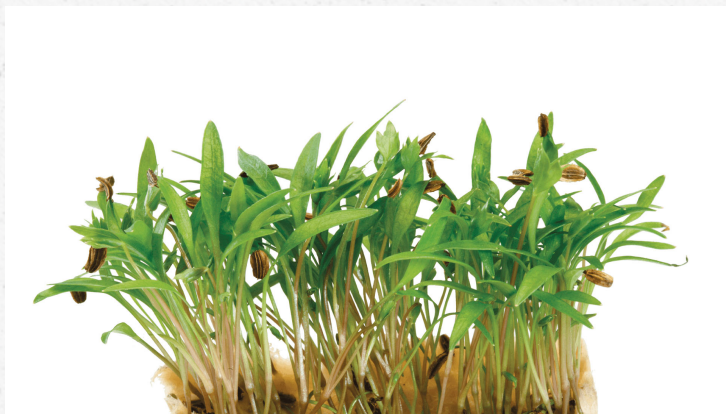


Motti Cress

Levisticum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Aromatisch, selderij, maggiplant (lavas)
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Vaderdag, Wild, Paddestoel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Motti Cress is een smaakvolle en decoratieve cress en het jonge plantje van een aromatisch kruid dat al eeuwen lang gebruikt wordt en waar veelzijdige combinaties mee te bedenken zijn.



SMAAK

Motti Cress is een smaakvolle en decoratieve cress en het jonge plantje van een aromatisch kruid dat al eeuwen lang gebruikt wordt en waar veelzijdige combinaties mee te bedenken zijn.

SMAAKVRIENDEN

De plant geldt als een natuurlijke smaakversterker en kan ingezet worden bij natrium (zout) arme gerechten. De krachtige geur maakt het product geschikt voor toepassing in zowel warme als koude gerechten.

OORSPRONG

Motti Cress is het jonge plantje van een kruid dat oorspronkelijk uit Azië komt. VOC lieden hadden het kruid al snel ontdekt en zorgden voor verspreiding van het product in allerlei landen. De plant wordt ook wel een natuurlijk antibiotica genoemd, heeft vermeende intern reinigende eigenschappen en bevat vitamine A, B en C.

BESCHIKBAARHEID

Motti Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Motti Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Bitter, Zoet, Umami

Culturen	Afrikaans, Alpine, Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Duits, Grieks, Italiaans, Koreaans, Russisch, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Extraheren, Fermenteren, Gel, Warme infusie, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roosteren, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Wild, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Gevogelte, Soep, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Passievrucht, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Bieslook, Munt, Peterselie, Salie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Paddenstoelen (andere), Hazelnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Zwarte peper, Mosterd, Zout, Chili, Artisjokken, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Latijnse naam	Levisticum
Synoniemen	Lavas cress, Maggi cress, Selderij
Afmetingen	Minimaal 5 cm en maximaal 12 cm hoogte, boven groeimedium
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