



Mustard Cress

Brassica

Herkomst	Noord Europa
Smaak / Aroma	Mierikswortel, wasabi
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Vaderdag, Wild, Halloween, Haring, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Mustard Cress heeft een sterke wasabi/mosterd smaak.



SMAAK

Mustard Cress heeft een sterke wasabi/mosterd smaak. De meerdere kleuren op het blad geven de Cress een unieke uitstraling. Deze variant is geselecteerd op de sterke smaak in de jonge plant.

SMAAKVRIENDEN

Mustard Cress is een echte smaakmaker in salades en komt goed tot zijn recht in combinatie met carpaccio of rauwe vis. Ook is de cress een pittige toevoeging aan een koud vlees- of visgerecht. Mustard Cress is een goede combinatie met de Aziatische keuken.

OORSPRONG

Mustard Cress is een oer-Hollands product dat ook nog steeds in Nederland wordt geteeld. Vaak wordt gedacht dat alle gele velden die we in de zomer zien koolzaadteelt is. Het tegendeel is waar, heel wat velden zijn juist mosterdteelten. Mosterd wordt vooral gebruikt als groenbemester. Maar voor Koppert Cress en voor de mosterdindustrie wordt juist het zaad geoogst.

BESCHIKBAARHEID

Mustard Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C 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 Mustard Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

ALLERGENEN

Mosterd is een bekende allergeen. Mustard Cress is geen echte mosterd, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Pools, Russisch, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Gel, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak
Kleuren	Groen, Geel
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Grapefruit, Olijven, Peer, Erwt, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Dille, Venkel, Salie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Zwarte peper, Mosterd, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Folaat / Vit. B9, Mangaan, Molybdeen, Ascorbinezuur / Vit. C, Fylochinon / Vit. K, Calcium
Latijnse naam	Brassica
Synoniemen	Mosterd cress, Mosterd kruid, Mosterd zaad

Afmetingen

Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem
De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,4 cm en maximaal 1,5 cm zijn (80% van de gekiemde 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