



Persinette® Cress

Petroselinum

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Peterselie
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Pasen, Vaderdag, Wild, Haring, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Zeer bekende decoratieve smaakmaker, voor soepen, vlees, vis en gevogelte.



SMAAK

Persinette® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Toepassing vlak voor opdienen voorkomt een bitter effect op het gerecht. Vers gebruik verdient voorkeur boven meekoken, frituren of drogen. De cress verschilt met het traditionele gewas, dat de smaak, door de fijnere structuur van het jonge plantje, veel subtieler is met een aangenaam mondgevoel.

SMAAKVRIENDEN

Zeer bekende decoratieve smaakmaker, voor soepen, vlees, vis en gevogelte.

OORSPRONG

Peterselie is een veel gebruikt tuinkruid, dat zowel als smaakversterker als voor decoratie wordt toegepast. Afkomstig uit het gebied rond de Middellandse Zee, werd het ook al in de oudheid gebruikt in allerlei gerechten. Het kruid werd door de Romeinen naar West-Europa gebracht.

BESCHIKBAARHEID

Persinette® Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Persinette® 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, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Extraheren, Fermenteren, Gel, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Kalamansi, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, IJzer, Ascorbinezuur / Vit. C, Fylochinon / Vit. K, Calcium
Latijnse naam	Petroselinum
Synoniemen	Peterselie cress, Platte peterselie
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