# Sakura Cress®

*Raphanus*

| | |
|---|---|
| **Herkomst** | Azië |
| **Smaak / Aroma** | Radijs, rammenas |
| **Seizoen(en)** | Herfst, Winter, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Wild, Halloween, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Pompoen |
| **Bewaring** | Koud, 2-7 °C |



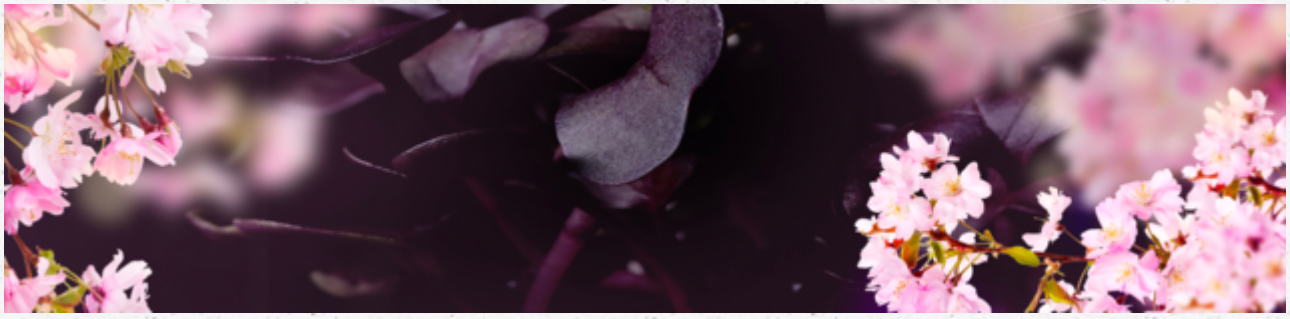
Sakura Cress® heeft een uitgesproken radijssmaak en dankt haar onderscheidende karakter aan de mooie diep paarse kleur. EU PBR-protected: 'Sakura'

## SMAAK

Sakura Cress® heeft een krachtige, frisse radijssmaak met een licht pittige bite en een subtiele peperigheid. De smaak opent fris en scherp met duidelijke radijstonen. Daarna volgt een lichte, peperige prikkeling die zich kort maar duidelijk laat voelen. Tot slot blijft een schone, knapperige frisheid achter met een mild kruidig karakter, waardoor de smaak snel wegvloeit en niet blijft hangen. Naast het uitgesproken smaakprofiel valt Sakura Cress® direct op door haar diep paarse kleur, die zorgt voor een verfijnd en opvallend visueel accent op het bord.

## SMAAKVRIENDEN

Sakura Cress® voelt zich thuis bij frisse, vettige en rauwe bereidingen. De pittige radijssmaak snijdt moeiteloos door romigheid en vet, waardoor gerechten meer spanning en balans krijgen.
Je kunt Sakura Cress® gebruiken bij steak tartare, tonijn, carpaccio en andere koude vlees- en visgerechten. Hij gaat ook uitstekend samen met radijs, zwarte radijs en rode ui, waarin het peperige karakter wordt versterkt. In combinatie met rode kool ontstaat extra frisheid en contrast, terwijl zwarte sesamzaadjes zorgen voor een mooie brug naar nootachtige en umami-tonen.
Breed inzetbaar, maar op zijn sterkst als frisse, pittige tegenhanger in verfijnde, koude gerechten.



# We hebben een verhaal te vertellen

Raak geïnspireerd

Travel Story

## OORSPRONG

Waar een traditionele radijs wel een rode knol heeft maar groene kiemblaadjes, onderscheidt Sakura Cress® zich juist door haar intens paarse bladkleur en expressieve uitstraling.
De culturele oorsprong van Sakura Cress® ligt in Japan. De naam en het concept zijn direct geïnspireerd op de sakura, de kersenbloesem die in Japan symbool staat voor een nieuw begin en het moment waarop de natuur haar meest verfijnde schoonheid toont. Die gedachte vormt het fundament van Sakura Cress®.

## BESCHIKBAARHEID

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

## SPECIFICATIES

| | |
|---|---|
| **Smaak** | Bitter, Zoet, Umami |
| **Culturen** | Afrikaans, Alpine, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks |
| **Techniek** | Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Extraheren, Gel, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak |
| **Kleuren** | Zwart, Blauw, Bruin, Paars |
| **Gerechten** | Ontbijt, Kaas, Schaaldieren, Vis, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten |

| | |
|---|---|
| **Smaakvrienden** | Mozzarella, Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Ananas, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Mosterd, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu |
| **Nutriënten** | Biotine / Vit. B8, Fosfor, Mangaan, Molybdeen, Thiamine / Vit. B1, Pyridoxine / Vit. B6, Ascorbinezuur / Vit. C |
| **Latijnse naam** | Raphanus |
| **Synoniemen** | Radijs cress, Paarse cress |
| **Afmetingen** | Min. 3 cm en max. 12 cm boven de groeibodem. De doorsnede van een gekiemd blad moet min. 0,8 cm en max. 2 cm zijn. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress geen gaten ontstaan tussen de cress blaadjes. |
| **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 |