



Scarlet Cress

Amaranthus

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Milde rode biet
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Halloween, Haring, Kreeft, Moederdag, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Scarlet Cress is een zeer decoratieve cress met een milde smaak van rode biet of spinazie.

SMAAK

Scarlet Cress is een zeer decoratieve cress met een milde smaak van rode biet.

SMAAKVRIENDEN

De aardsmaak van de cress combineert goed met zoet in desserts. Een combinatie met vis of vlees versterkt de smaak van de rode biet. Het kleurrijke accent maakt de Scarlet Cress ook geschikt voor in salades.

OORSPRONG

Scarlet Cress is onderdeel van een familie van zeer voedzame planten, die veelal als bladgroenten of granen worden genuttigd. Ze zijn dan een rijke bron van vitamines en mineralen. Het zaad zou zelfs een hoger gehalte eiwitten hebben dan graan.

BESCHIKBAARHEID

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

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Scarlet 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, Argentijns, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Koreaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Russisch, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Extraheren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Roze, Rood
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwt, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Dille, Munt, Peterselie, Salie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Pyridoxine / Vit. B6, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Amaranthus
Synoniemen	Bieten cress, Rode bieten cress, Amaranth

Afmetingen

Min. 3 cm en max. 12 cm boven de groeibodem. De doorsnede van het echte blaadje moet minimaal 0,5 cm en maximaal 1,5 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