



Tahoon® Cress

Toona

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Beukenootjes, paddenstoel, truffel
Seizoen(en)	Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

De zaden hebben een sterke beukenotensmaak. Deze smaak komt ook terug in de Tahoon® Cress.



SMAAK

Tahoon® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. De zaden hebben een sterke beukenotensmaak. Deze smaak komt ook terug in de Tahoon Cress. De smaak blijft lang hangen.

SMAAKVRIENDEN

Tahoon® Cress is goed te combineren met wild, kazen of in een notensalade. Buiten het wildseizoen is Tahoon® Cress, in combinatie met tapenade, olie en sauzen, een aanrader. Verwarming van de cress geeft een heel goede smaakoverdracht.

OORSPRONG

Tahoon® Cress is de kiem van een boom die in de Himalaya voorkomt. In het vroege voorjaar zoeken de vrouwen onder de bomen de pas gekiemde zaden van deze boom. De jonge kiempjes worden dan verwerkt in gerechten.

BESCHIKBAARHEID

Tahoon® Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Tahoon® 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	Alpine, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Japans, Koreaans, Nordic, Perzisch, Russisch, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Gratineren, Grillen, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roosteren, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Wodka, Kaas (andere), Paling, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Peer, Erwten, Ananas, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Rosemarijn, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Eend, Kalkoen, Zwarte peper, Komijn, Mosterd, Zout, Chili, Artisjokken, Asperge, Bleekselderij, Bloemkool, Gember, Boerenkool, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Brood, Couscous, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Folaat / Vit. B9, Mangaan, Molybdeen, Pantotheenzuur / Vit. B5, Ascorbinezuur / Vit. C, Tocoferol / Vit. E, Fylochinon / Vit. K, Calcium, Kalium
Latijnse naam	Toona
Synoniemen	Boswandeling, Mos cress, Aardse cress, Umami cress
Afmetingen	Min. 3 cm en max. 12 cm boven de groeibodem. Doorsnede van een gekiemd blad moet min. 0,4 cm en max. 3 cm zijn. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een voldoende 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