



Vene Cress

Rumex

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

Vene Cress is een bijzonder decoratieve verschijning met een verrassende smaak.

SMAAK

Vene Cress is een bijzonder decoratieve verschijning met een verrassende smaak. Het kleine groene blad met fijne rode nerven complementeert de aantrekkelijke opmaak van uw gerecht.

SMAAKVRIENDEN

De licht zure smaak biedt goede mogelijkheden om deze cress veelzijdig in te zetten. Met name bij vette gerechten zoals vette vis (makreel), zwezerik of lever, maar ook in een groene salade is Vene Cress een aantrekkelijke ingrediënt.

OORSPRONG

Vene Cress is het jonge plantje van een kruid met een brede herkomst van Europa tot ver in Azië. Het is rijk aan ascorbine zuur en al eeuwen lang in gebruik. De geschiedenis gaat terug naar de Romeinen, die deze zuringvariant aten om scheurbuik te voorkomen. Ze gebruikten het kruid ook om hun rijke (vette) voeding beter verteerbaar te maken.



BESCHIKBAARHEID

Vene Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 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 Vene 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	Decoratie, Garnering
Kleuren	Groen, Rood
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Salade, Snack, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Kers, Citrus, Kokosnoot, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Erwten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (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, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Rijst, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, IJzer, Magnesium, Mangaan, Molybdeen, Fylochinon / Vit. K, Kalium

Latijnse naam	Rumex
Synoniemen	Zuring cress, Bloed zuring, Bietenblad
Afmetingen	Hoogte min. 2,5 cm en max. 8 cm boven het groeimedium
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