



Daikon Cress®

Raphanus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Rzodkiew, czarna rzepa
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Grzyby, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Ostry rzodkiewkowy smak jej imiennika daikon sprawia, że Daikon Cress® jest aromatycznym dodatkiem do potraw.



SMAK

Daikon Cress® to marka firmy Koppert Cress dla roślin jadalnych. Daikon Cress pochodzi z Japonii. Ostry rzodkiewkowy smak jej imiennika daikon sprawia, że Daikon Cress® jest aromatycznym dodatkiem do potraw.

TASTE FRIENDS

Rzeżucha dobrze komponuje się z surowymi rybami, takimi jak tuńczyk, łosoś, makrela i łódź. Daikon Cress® można dodać również do sałatek.

POCHODZENIE

Daikon Cress® to bardzo popularny produkt w Japonii, nazywany „kaiware”. (Japońska nazwa rzodkiewki to Daikon). Jest produkowany z nasion miejscowej rzodkwi i ma prawdziwy smak chrzanu. Jest spokrewniony z bardziej znaną Round Red Radish, ale ma mocniejszy smak.

Rozwój Daikon Cress® jest bardzo szybki, około 5-7 dni. Dlatego wymagane jest, aby używać odpowiednich nasion o równomiernym kiełkowaniu. Z tego powodu Koppert Cress produkuje nasiona pod własnym nadzorem w kilku miejscach na świecie.

DOSTĘPNOŚĆ

Daikon Cress® jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 ° do 4 ° C. Utrzymywane rośliny w wyższej temperaturze spowoduje, że będzie ona nadal rosła wykorzystując wodę z medium. Nie jest to problemem. W takiej sytuacji wystarczy zwilżyć podłoże rośliny i wodę? j? z powrotem do chłodzenia i po 24 godzinach będzieś mieć tę samą chrupiącą roślinę. Wyprodukowany zgodnie ze społecznymi metodami upraw, Daikon Cress® spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Azjatycka, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, Japońska, Koreańska, Śródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianka, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska, Turcka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Konserwowanie, Okazywanie, Zimny napar, Wsuszenie, Emulgowanie, Ekstrahowanie, Fermentowanie, Zamrażanie, ?el, Gorący napar, Wyciskanie soku, Skrapianie, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszanie smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Przeznaczanie, Ryba, Funkcjonalny, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Drób, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa

Przyjazne smaki

Sery (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Oliwki, Pomara?cza, Brzoskwinia, Ananas, Granat, Dynia, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Pietruszka, Wo?owina, Szynga suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Kminek, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Jarmu?, Fas?a zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry? , Sos sojowy, Tofu, Yuzu

Sk?adniki od?ywcze	Witamina A (ug), Ryboflawina (mg) B2, Witamina C (mg), Wap? (mg)
Nazwa ?aci?ska	Raphanus
Synonimy	Rze?ucha rzodkiewkowa, Rze?ucha alpejska, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha do burger?w, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Rze?ucha chrzanowa, Rze?ucha
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi? od minimum 0,8 cm do maksimum 2 cm (80% wykie?kowanych li?ci).
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g