



Mustard Cress

Brassica

Pochodzenie	Europa Północna
Smak/Aromat	Chrzan, wasabi
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Iłed, Homar, Grzyby, Małże, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Mustard Cress ma mocny aromat wasabi i musztardy.



SMAK

Mustard Cress ma mocny aromat wasabi i musztardy. Różnobarwne liście nadają temu produktowi niepowtarzalny wygląd.

TASTE FRIENDS

Odmiana ta została wyselekcjonowana ze względu na silny smak młodej rośliny. Mustard Cress wydobywa smak z sałatek i dobrze komponuje się z carpaccio oraz surową rybą. Stanowi również pikantny dodatek do dań wędliniarskich lub rybnych. Mustard Cress świetnie pasuje również do potraw azjatyckich.

POCHODZENIE

Mustard Cress to prawdziwy tradycyjny holenderski produkt, nawet nasiona są produkowane w Holandii. W okresie letnim pola są zabarwione uprawą tego produktu, przez większość wykorzystywanego głównie jako zielony nawóz. Jednak zarówno Koppert Cress B.V., jak i inne przemysły zbierają nasiona do dalszej obróbki.

DOSTĘPNOŚĆ

Mustard Cress jest dostępny przez cały rok i można go z łatwością 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. Wyprodukowana w społecznie odpowiedzialnej hodowli, Mustard Cress spełnia higieniczne standardy kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.

ALERGENY

Musztarda to znany alergen. Mustard Cress nie jest prawdziw? musztard?, ale zawiera substancj? wywo?uj?c? reakcj? alergiczn? jak musztarda.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ? ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Polska, Rosyjska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Konfitura, ?el, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Zielony, ?ó?ty
Naczynia	?niadanie, Ser, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Dziczyczna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Grejpfrut, Oliwki, Gruszka, Groch, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dziczyczna (inne), Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Pistacja, Orzech w?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Czarny pieprz, Musztarda, Sól, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Sos sojowy, Tofu
Sk?adniki od?ywcze	Witamina A (ug), Kwas foliowy (ug) B9, Mangan (mg), Molibden (ug), Witamina C (mg), Witamina K (ug), Wap? (mg)
Nazwa ?aci?ska	Brassica

Synonimy

Wok, Curry, Rzeżucha musztardowa, Rzeżucha Dijon, Rzeżucha francuska

Wymiary

Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Średnica wykiełkowanego liścia musi wynosić od minimum 0,4 cm do maksimum 1,5 cm (80% wykiełkowanych liści).

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