



Sakura Cress®

Raphanus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Rzodkiewka, czarna rzepa
Pory roku	Jesień, Zima, Grill, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Dziczyna, Halloween, Homin, Grzyby, Małże, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Sakura Cress® ma smak rzodkiewki, a jej piękny gęsty czerwony kolor sprawia, że jest również świetnym wizualnym dodatkiem do potrawy.

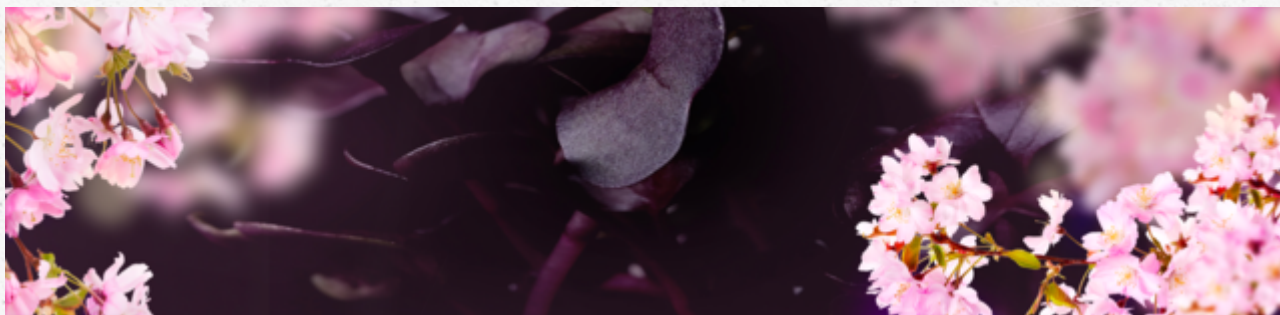


SMAK

Sakura Cress® to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. Sakura Cress® ma smak rzodkiewki, a jej piękny gęsty czerwony kolor sprawia, że jest również świetnym wizualnym dodatkiem do potrawy.

TASTE FRIENDS

Sakura Cress® nadaje świeżego, pikantnego smaku potrawom ciepłym, takim jak tatar czy zupa. Ma szerokie zastosowanie i jest szczególnie dobra w zimnych potrawach.



Mamy historię do opowiedzenia

Zainspiruj się

POCHODZENIE

Sakura Cress® to ciemnofioletowa wersja naszej Daikon Cress®. W ciągu ostatnich 10 lat starannie opracowaliśmy tę odmianę pod własnym nadzorem*. Unikalny czerwono-fioletowy kolor jest spowodowany zwiększonym poziomem antocyjanów. Jest bardzo zdrowym produktem, nawet o 100% zdrowszym od zwykłej rzodkiewki.

*patent nr EP 1290938.

DOSTĘPNOŚĆ

Sakura Cress® jest dostępna przez cały rok i można ją 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. Wyprodukowana w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Sakura Cress® spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Słodki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Różdriemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Portugalska, Rosyjska, Latynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turecka
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okazywanie, Ekstrahowanie, Żel, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Paliwo, Sous vide, Wymieszanie smaku
Kolor	Czarny, Niebieski, Brązowy, Fioletowy
Naczynia	Żniadanie, Ser, Skorupiaki, Ryba, Dzikie, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Drob, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Ser mozzarella, Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łosoś, Ryby (świeżo), Ryby (świeżo), Skorupiaki, Jabłko, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Oliwki, Pomarańcza, Marakuja, Ananas, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dzikie (inne), Szczypior, Pietruszka, Fasolka, Wołowina, Szynka suszona, Kozina, Jaginić, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałan, Gołąb, Przemiorka, Indyk, Drob (inne), Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Kalamarnica, Musztarda, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Dynia pieczona, Bataty (świeżo ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu
Składniki odżywcze	Biotyna (ug), Fosfor (mg), Mangan (mg), Molibden (ug), Tiamina (mg) B1, Witamina B6 (mg), Witamina C (mg)

Nazwa łacińska	Raphanus
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Średnica wykiełkowanego liścia musi wynosić od minimum 0,8 cm do maksimum 2 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