



Daikon Cress®

Raphanus

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Rabanete japonês, rabanete preto
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Devido ao sabor picante de rabanete branco, Daikon Cress® acrescenta realmente muito sabor.



SABOR

Daikon Cress® é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. É uma planta originária do Japão.

PROVE AMIGOS

Devido ao sabor picante de rabanete branco, Daikon Cress acrescenta realmente muito sabor. Combina bem com peixe cru, tal como o atum, salmão, cavala e arenque. Daikon Cress® acrescenta um toque extra quando usada em saladas mistas.

ORIGEM

Daikon Cress® é um produto muito popular no Japão onde é chamada 'kaiware'. Em japonês, Daikon é o nome dado ao rabanete. Esta Cress é produzida com uma semente de rabanete local, que lhe dá um autêntico sabor a rabanete picante. É da família do rabanete roxo e redondo, mas tem um sabor mais intenso. O cultivo de Daikon Cress® é muito rápido, dura entre 5 a 7 dias, por isso é preciso que se usem as sementes corretas que germinem uniformemente. Por esta razão Koppert Cress produz as sementes sob a sua própria supervisão em vários locais do mundo.

DISPONIBILIDADE

Daikon Cress® está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma cultura socialmente responsável, Daikon Cress® atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Português, Russo, Espanhol, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Secar, Emulsionar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Espremer (suco), Liquidificar, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Peixe, Funcional, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Laranja, Pêssego, Abacaxi, Romã, Abóbora, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Cominho, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Raphanus
Sinónimos	Germinado de nabo chinês
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,8 cm e, no máximo, 2 cm (80% das folhas germinadas).

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g