



Daikon Cress®

Köken	Asya
Tat / Aroma	at turpu, turp
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Kuşkonmaz, Barbekü, Mantar, bal kabağı
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Daikon Cress (Turp filizi) esas kaynağı Japonya'dır.



TAT

Daikon Cress® (Turp filizi) yenilebilen bir bitki olarak Koppert Cress markası'dır. Daikon Cress esas kaynağı Japonya'dır. Aynı adı taşıyan turpun verdiği keskin turp tadının yemeklerinizde Daikon Cress ile paylaşabilirsiniz.

TASTE FRIENDS

Daikon Cress, ton balığı, somon, uskumru, ringa gibi çiğ balık kombinasyonlarında kullanılabilir. Ayrıca, deşiflik salatalar üzerine de birer tutam atılarak kullanılabilir.

MENŞEI

Daikon Cress, Japonya'da çok popüler bir üründür. "kaiware" olarak adlandırılır. (daikon Japonca da turp demektir.) Yerel turp tohumları ile üretilir ve keskin at turpu tadı verir. Daikon Cress, yaklaşık 5-7 gün arası hızlı bir büyüme gösterir. Bunun için çimlenme çok önemlidir. Koppert Cress dünyanın farklı okullarında en yüksek kalitede tohum üretimi yapmaktadır.

BULUNABİLİRLİK

Daikon Cress, yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 4°C'dir. Bitkiler bu sıcaklığın üzerinde bir ortamda tutulmaya başlandığında büyüme devam eden bir miktar su ilave etmelisiniz. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfakta ürün, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirilerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.

OZELLİKLER

Tat

Acı, Umami

Kültürler	Afrika, Alp, Arapça, Asya, Baltık, Baltisch, Çince, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, İtalyan, Japon, Koreli, Akdeniz, İskandinav, Kuzey Amerikalı, Farsça, Peru, Portekizce, Rusça, İspanyol, Türkçe, Oriental
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Haşlama, Harmanlama, Hava tutmak, Pane etmek, Konservlemek, Kızırma, Soğuk infüzyon, Kurutma, Emilsiyon haline dönüştürmek, Ayıklamak, Fermente, Dondurucu, Jel, Sıcak infüzyon, Meyve suyu, Sıvılaştırma, Marine, Sıvı yağı, Asitle temizleme, Duman, Buharlama, Kızartma karıştırma
Renkler	Yeşil
Bulaşıklar	Kahvaltık, Balık, Fonksiyonel, Izgara, Öyle yemeği, Ana pemek, Et, Makarna, Kanatlılar, Salatalar, Sandviç, Atıştırmalık, Çorbalar, Starter, Suşii, Vegeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Diğerleri peynir, Morina, Yılanbalığı, Maymunbalığı, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Elma, Mısır, Salatalık, Patlıcan, Zeytin, Portakal, Zeytin, Ananas, Pomegranate, Kabak, Karpuz, Geyik, Tavşan, Av eti (diğerleri), Frenk soğanı, Parsely, Sıvı eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porcini mantarlar, Shii Mantar, Başka mantarlar, Badem, Fındık, Fıstık, Ceviz, Fındık, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları diğerleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Tarçın, Kimyon, Acı biber, Enginar, Kuşkonmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Havuç, Karnabahar, Hindiba, Sarımsak, Zencefil, Süs lahanası, Fasulye, Marul, Soğan, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Licorice, Zeytin yağı, Ponzu sosu, Kabak çekirdeği, Pirinç, Soya sosu, Soya peyniri, Yuzu
Besinler	A Vitamini, Riboflavin / B2 Vitamini, C Vitamini, Kalsiyum