



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Daikon Cress®

Smaak	Rettich, rammenas
Gebruik	(Rauwe) vis, salades, Japanse gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Daikon Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Daikon Cress is van origine een Japans plantje. De scherpe rettichsmaak maakt Daikon Cress tot een ware smaakmaker. De cress laat zich goed combineren met rauwe

vissoorten zoals tonijn, zalm, makreel en haring. Door een gemengde salade geeft Daikon Cress nét dat extraatje aan die salade.

Oorsprong

Daikon Cress is een zeer bekend product in Japan. De teelt van Daikon Cress is zeer snel. Het is daarom belangrijk dat er goede zaden voor gebruikt worden, want als de kiem een beetje ongelijk is dan ziet het product er niet uit. Daarom worden de Daikon-zaden van Koppert Cress in eigen beheer geteeld op diverse locaties in de wereld.



Daikon Cress (*Raphanus*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Daikon Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Zo gauw Daikon Cress te warm wordt bewaard, gaat het weer groeien. Aangezien het water in de voedingsbodem dan snel verbruikt wordt, komt de plant droog te staan, is te lang en gaat slap hangen. De beste remedie is een beetje water geven en weer in de koeling plaatsen.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Daikon Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com