



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Daikon Cress®

Goût	Raifort, radis
Utilisation	Poissons crus, salades, plats japonais
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Daikon Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Daikon Cress est une plante originaire du Japon. Avec sa saveur puissante de raifort, Daikon Cress est un aromatisant très apprécié.

Il peut être associé à des poissons crus tels que le thon, le saumon, le maquereau et le hareng. Mélangé à une salade mixte, Daikon Cress apporte la touche d'originalité indispensable.

Origine

La Daikon Cress est très populaire au Japon sous le nom de 'kaiware'. Il provient de la même famille que celle du radis rouge, (d'où le nom de daikon qui signifie radis en japonais) mais il possède un goût plus prononcé.

La culture du Daikon Cress est très rapide, c'est pourquoi il est indispensable d'utiliser une variété spéciale de graines qui nous garantit une germination uniforme. C'est pourquoi les graines de Koppert Cress sont produites dans diverses régions du monde sous notre propre gestion.



Daikon Cress (*Raphanus*)

Disponibilité & Conservation

Daikon Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C.

Si le Daikon Cress est conservé en dehors de la chambre froide, il poussera très rapidement. Étant donné que cette plante consomme beaucoup d'eau, le substrat de fibres naturelles se desséchera rapidement et le Daikon Cress aura alors tendance à flétrir. Le remède est simple, arrosez à nouveau le substrat et mettez la plante au frais. Cultivé en lutte biologique, Daikon Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il pourra être utilisé immédiatement sans un même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com