



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Daikon Cress®

Sabor	Rabanete japonês, rabanete preto
Utilização	Comida Japonesa, saladas, peixe cru
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

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



Daikon Cress® (*Raphanus*)

Disponibilidade e armazenamento

Daikon Cress esta 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 vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com