Mustard Cress

Brassica

Origine	Europe du Nord
Goût / Arôme	raifort, wasabi
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Hareng, Homard, Champignon, Moules, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C



Mustard Cress présente une saveur puissante de wasabi/moutarde.

GOÛT

Mustard Cress présente une saveur puissante de wasabi/moutarde. Ses feuilles de plusieurs couleurs confèrent au cresson un caractère unique. Cette variété a été sélectionnée en raison de la saveur piquante de la jeune plante.

TASTE FRIENDS

Mustard Cress est un aromatisant apprécié dans les salades et est mis pleinement en valeur en combinaison avec un carpaccio ou du poisson cru. Ce cresson est un ingrédient au goût relevé qui accompagne parfaitement les plats de viande ou de poisson froids. Mustard Cress forme une belle association avec la cuisine asiatique.

ORIGINE

Les champs de moutarde aux Pays-Bas ne sont pas un phénomène rare. Durant l'été les champs colorés en jaune sont souvent associés à des champs de colza mais ce sont souvent des champs de moutarde. La moutarde est souvent utilisée comme engrais vert. Mais pour Koppert Cress et les industries de moutarde ce seront les graines qui seront récoltées.

DISPONIBILITÉ

Mustard Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

ALLERGÈNES

La moutarde est un allergène connu. Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Polonaise, Russe, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter
Coleurs	Vert, Jaune
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Pamplemousse, Olives, Poire, Pois, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Aneth, Fenouil, Sauge, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Poivre noir, Moutarde, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Acide folique / Vitamine B9, Manganèse, Molybdène, Vitamine C, Vitamine K, Calcium
Nom latin	Brassica

Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,4 cm minimum à 1,5 cm maximum (80 % des feuilles germées).
Normes microbiologiques	Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g