Tahoon® Cress

Toona

Origine	Asie
Goût / Arôme	champignons, forestier, noix, truffe
Saison	Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C



Les graines ont un très fort goût de noix que l’on retrouve dans les jeunes plantules de Tahoon® Cress.

GOÛT

Tahoon® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Les graines ont un très fort goût de noix que l’on retrouve dans les jeunes plantules de Tahoon® Cress. Ce parfum reste présent pendant un long moment en bouche. Le remarquable goût de noix du Tahoon® Cress le rend remar quable et adéquat dans différents plats.

TASTE FRIENDS

Tahoon® Cress se marie parfaitement au gibier, aux fromages ou à une salade de noix. En dehors de la saison de la chasse, Tahoon® Cress est vivement recommandé avec une tapenade, de l'huile et des sauces. On obtient une très bonne transmission de la saveur en chauffant le cresson.

ORIGINE

Tahoon® Cress sont les jeunes de pousses d’un arbre qui se retrouve dans l’Himalaya. À l’approche du printemps, les femmes récoltent les graines fraîchement germées de cet arbre. Les germes sont utilisés dans les plats de la cuisine locale.

DISPONIBILITÉ

Tahoon® Cress est disponible toute l’année et peut être conservé 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.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Alpine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Japonaise, Coréenne, Nordique, Persane, Russe, Turque, Oriental
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Gratiner, Griller, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Fromage, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Vodka, Autres fromages, Anguille, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Poire, Pois, Ananas, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Romarin, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Canard, Dinde, Poivre noir, Cumin, Moutarde, Sel, Chili, Artichauts, Asperges, Céleri Branche, Choufleur, Gingembre, Chou frisé, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Pain, Couscous, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Acide folique / Vitamine B9, Manganèse, Molybdène, Acide pantothénique, Vitamine C, Vitamine E, Vitamine K, Calcium, Potassium
Nom latin	Toona
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,8 cm minimum à 2 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