



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Daikon Cress®

<b>Geschmack</b>	Meerrettich
<b>Passt zu</b>	(Rohem) Fisch, Salate, Japanische Gerichten
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Daikon Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Daikon Cress kommt ursprünglich aus Japan. Der scharfe Rettichgeschmack macht die Daikon Cress zu einem beliebten Würzmittel. Die Kresse lässt sich gut mit rohem Fisch wie Thunfisch, Lachs, Makrele und Hering kombinieren. In einem gemischten Salat ist die Daikon Cress das i-Tüpfelchen.

### Herkunft

Daikon Cress ist weltberühmt in Japan. Der verwendete Name ist Kaiware und es wird dort aus dem einheimischen Radieschensamen aufgezogen. Sie gehört zur gleichen Familie wie das bekanntere runde rote Radieschen. Die Zucht von Daikon Cress dauert nicht lange. Deswegen ist es äußerst wichtig gutes Saatgut für eine gleichmäßige Keimung zu verwenden. Erfolgt die Keimung heterogen, nimmt das Aussehen der Keimlinge einen einnehmenden Charakter an.

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Daikon Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.



Daikon Cress (*Raphanus*)

Unter wärmeren Temperaturen beginnen die Wurzeln wieder aktiv zu werden, sowie auch die Pflanze, die jetzt das Wasser aus dem Keimungs-Medium aufnimmt. Man hat also zwei unerwünschte Effekte: einen weiter wachsenden Keimling, ohne Wasser. Tritt dies ein, keine Panik - wässern Sie einfach das Substrat und stellen Sie es ins Kühle zurück. Sie werden die gleiche Qualität innerhalb von 24h haben.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Daikon Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

