



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Daikon Cress®

Sapore	Cren (rafano), ravanello
Utilizzo	Pesce (crudo), insalate, piatti giapponesi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Daikon Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile, originaria del Giappone.

Il suo forte sapore di rafano la rende un autentico aromatizzante e si sposa ottimamente con i piatti di pesce crudo come il tonno, il salmone, lo sgombero e l'aringa. In un'insalata mista dà quel qualcosa in più.

Origini

Daikon Cress e' molto popolare in Giappone dove e' chiamato "kaiware" (in Giapponese "daikon" significa "ravanello"). Esso viene prodotto a partire da semi di una varieta' locale di ravanello ed ha un accentuato sapore da rafano.

Daikon Cress cresce velocemente e per questo e' necessario seme di qualita' ad alta ed uniforme germinabilita'. Per questo motivo Koppert Cress produce in proprio il seme in diverse localita'.



Daikon Cress (*Raphanus*)

Disponibilita' e conservazione

Daikon Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 2-7°C. Se tenuto a piu' alte temperature, crescerà rapidamente utilizzando l'acqua presente nel substrato. Se questo succede, bisogna fornirle un po' d'acqua: riacquistera' la propria croccantezza in poco tempo.

Produzione

Daikon Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Daikon Cress e' prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

