



Kyona Mustard Cress

Brassica

Origine	Europe du Nord
Goût / Arôme	moutarde douce aux tonalités de choufleur
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

Kyona Mustard Cress offre une saveur de moutarde douce aux tonalités de chou-fleur.



GOÛT

Kyona Mustard Cress offre une saveur de moutarde douce aux tonalités de chou-fleur. Ce cresson présente un caractère ludique dû à sa couleur.

TASTE FRIENDS

Kyona Mustard Cress est parfait en combinaison avec de la viande et du poisson à chair ferme, comme le tournedos ou une aile de raie. Il est également apprécié avec diverses variétés de choux et les pommes de terre.

ORIGINE

Kyona Mustard Cress est un produit typiquement hollandais qui continue d'être cultivé aux Pays-Bas. Les champs jaunes que l'on voit en été ne sont pas tous des cultures de colza. C'est le contraire qui est vrai. La plupart des champs sont des cultures de moutarde. La moutarde est souvent utilisée comme engrais vert. Mais pour Koppert Cress et l'industrie moutardière, ce sont toutefois les graines qui sont récoltées.

DISPONIBILITÉ

Kyona 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. Kyona 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, Australienne, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Nordique, Nord Américaine, Russe, Turquie
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Décoration, Garniture, Mariner, Marinage / Confire, Fumé, Frire / Sauter
Coleurs	Marron
Plats	Petit déjeuner, Crustacés, Poisson, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Poisson de mer, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Ananas, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Menthe, Persil, Fourmis, Autres insectes, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Brassica
Dimensions	Minimum 3 cm, maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour qu'aucun trou ne se forme entre les feuilles de cresson lorsque celui-ci est arrivé à maturité.
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"