

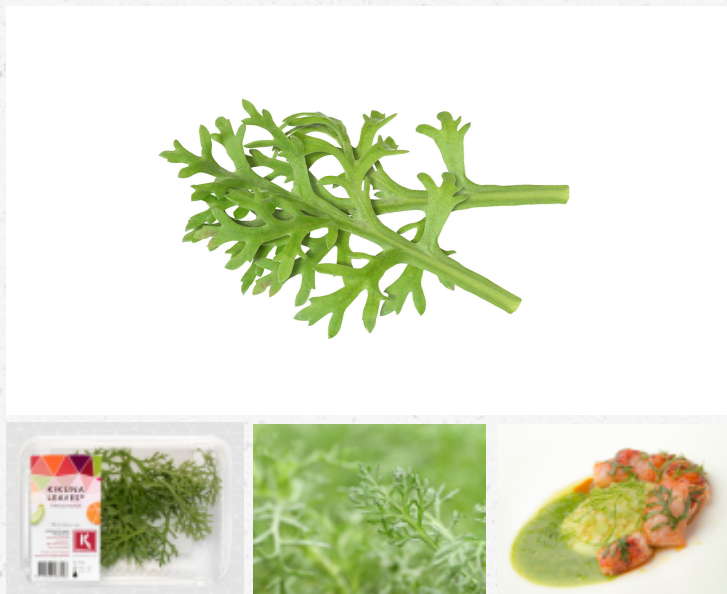


Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Wortel, selderij
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Pasen, Wild, Moederdag, Paddestoel, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Kikuna® Leaves zijn decoratieve gevederde blaadjes met de heldere smaak van wortel of selderij.



SMAAK

Kikuna® Leaves is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Kikuna® Leaves zijn decoratieve gevederde blaadjes met de heldere smaak van wortel of selderij.

SMAAKVRIENDEN

Kikuna® Leaves worden gebruikt in salades, bij rauwe vis en schelpdiergerechten. Kikuna® Leaves kunnen ook door het tempura beslag worden gehaald.

OORSPRONG

De plant wordt al eeuwenlang in Azië gebruikt, voornamelijk als kruid, om gerechten op smaak te brengen. Alle delen van de plant zijn eetbaar, maar vooral de jonge blaadjes hebben de voorkeur. Het is een typisch Aziatisch gewas, met een veelvoud aan gebruiksmogelijkheden, op gebied van voeding en decoratie.

BESCHIKBAARHEID

Kikuna® Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Kikuna® Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zuur, Zoet, Umami

Culturen	Alpine, Aziatisch, Baltisch, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Mediterraans, Nordic, Portugees, Russisch, Spaans
Techniek	Decoratie, Garnering
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Grill, Hoofdgerecht, Vlees, Gevogelte, Snack, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Limoen, Mandarijn, Sinaasappel, Erwt en, Ananas, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Peterselie, Dragon, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Inktvis, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Chrysanthemum
Synoniemen	Wortel, Chrysant
Afmetingen	Minimaal 5 cm, maximaal 8 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g