RucolaCress®

Eruca

Herkomst	Afrika, Azië, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Noten
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen, Aardbei, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Het is verbazingwekkend dat zo’n klein plantje zo’n sterke smaak kan hebben.

SMAAK

RucolaCress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. RucolaCress®, door Koppert Cress geleverd, is zeer sterk van smaak. Het is verbazingwekkend dat zo’n klein plantje zo’n sterke smaak kan hebben. De smaak kan het best beschreven worden als een milde notensmaak met een pittige ondertoon.

SMAAKVRIENDEN

RucolaCress® heeft een heel mooi fijn blaadje dat het verrassend goed doet op een amuse, een toastje, of door de sla gemengd. Wilt u gaan koken, dan is het raadzaam om het er als laatste bij te voegen. Een pastasaus met RucolaCress® is fantastisch.

OORSPRONG

Rucola is een van die typische Mediterrane ingrediënten die je niet weg kunt denken uit de Italiaanse, Griekse, Portugese en Spaanse keuken. Maar vergeet ook het Midden-Oosten, Egypte en de rest van Afrika niet. De uitgesproken pittige smaak is zeer bepalend voor de gerechten. Het wordt zowel gekookt als rauw gegeten.

BESCHIKBAARHEID

RucolaCress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C.
Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet RucolaCress® aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

ALLERGENEN

Rucola® is geen allergeen, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zuur, Umami
Culturen	Alpine, Arabisch, Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Perzisch, Peruviaans, Spaans, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Canning / Conserveren, Extraheren, Fermenteren, Gel, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Mozzarella, Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Perzik, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Bieslook, Dille, Venkel, Munt, Peterselie, Salie, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, IJzer, Ascorbinezuur / Vit. C
Latijnse naam	Eruca
Synoniemen	Rocket cress, Rucola kruid

Afmetingen	Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,4 cm en maximaal 1,5 cm zijn. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress geen gaten ontstaan tussen de cress blaadjes.
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