



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Daikon Cress®

<b>Sabor</b>	Nabo negro, rábano
<b>Uso</b>	Pescado crudo, ensaladas, comida japonesa
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

### Sabor y aplicaciones

Daikon Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Daikon Cress es una planta originaria de Japón. Debido al sabor picante del rábano blanco, Daikon Cress aporta realmente mucho sabor.

La cress combina bien con pescados crudos, tales como atún, salmón, caballa y arenque. Daikon Cress aporta un toque extra si se usa en ensaladas mixtas.

### Origen

Daikon Cress es un producto muy popular en Japón, donde lo llaman 'kaiware'. En Japonés Daikon es el nombre que se le da al rábano. Este Cress se produce con una semilla de rábano local y que le da un auténtico sabor a rábano picante. Es de la familia del rábano rojo y redondo, pero tiene un sabor mas intenso. El cultivo del Daikon Cress es muy rápido, toma entre 5-7 días, para esto es necesario que se usen la semillas correctas con un germinado uniforme. Por esta razón, Koppert Cress produce semillas bajo su propia supervisión en varios lugares del mundo.



Daikon Cress (*Raphanus*)

### Disponibilidad y duración

Daikon Cress está disponible todo el año y puede ser almacenado por mas de 7 días, La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Cuando las plantas se almacenan en altas temperaturas, el medio donde crecen se calienta y la actividad de las raíces se activa de nuevo, la planta continuará creciendo y usara agua del medio. Si esto pasara no hay problema, solo humedezca la celulosa y pon las plantas en un sitio refrigerado; tendrás la misma planta crujiente en 24 horas. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

