




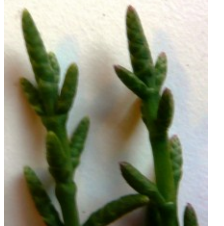





ZEEKRAAL KOPEN: HOE HERKEN JE KWALITEIT?

	Top	Goed	Matig	Beter niet kopen
Kleur				De kleur moet mooi donkergroen zijn. Zeer lichtgroen, geel, bruin beter laten liggen.
Smaak, textuur en geur	Ziltig, goed zout, sappig en knapperig en een fris kruidig bouquet. Zeer geschikt voor rauw en roerbak.	Mild zout, mogelijk iets naar bitter, iets korrelig, maar zilt bouquet. Kan nog in salades, erg geschikt voor roerbak e.d.	Niet zout en gras-achtig of bitter en duidelijk vezelig. Niet meer geschikt voor salades. Wel voor koken of roerbakken.	Extreem kolom 3 niet kopen
Veerkracht	Stevig en veerkrachtig	Iets hangend	Slap	Slap wijst op oud en/of droog en kan beter niet meer verkocht worden
Bloei-inductie en Aarvorming	Geen bloei 	Begin van bloei 	Vlak tegen de bloei aan 	Als de plant in bloei raakt wordt ze vezelig en minder lekker. Het stadium is te zien aan de aarvorming
Houtigheid, Draad	Geen draad	Alleen onderste segment <10%	2 onderste segmenten <1% 	Het beste is geen draad. Een beetje draad aan de onderkant kan worden weggesneden Meer draad is niet acceptabel
Oxidatie	>0 - <5% Geen tot lichte oxidatie	5% Medium oxidatie	5-10% Max acceptabele oxidatie	Hier en daar een bruin vlekje is normaal. Maar niet op meer dan zo'n 10% van de steeltjes.
Vocht in verpakte zeekraal	Droog	Droog afwijking 5%	Droog Afwijking 10%	Slijmerige zeekraal (smet) Gewoon laten liggen, heb je niets aan