

Kualitas

adalah **karakteristik** kami



Kanada

CRANBERRY KANADA

Kue Tarcis yang Nikmat



Cranberry adalah buah asli dari provinsi-provinsi Atlantik Kanada, di mana mereka tumbuh liar dan kadang-kadang dikenal sebagai “apel rawa”. Cranberry telah menjadi bisnis besar di beberapa provinsi Kanada. Kanada adalah produsen kedua terbesar dari buah merah manis ini di dunia. Cranberry adalah makanan favorit dari penduduk asli Kanada yang tinggal di wilayah Atlantik, karena buahnya dapat dimakan begitu saja, atau dicampur dengan sirup maple untuk menghasilkan saus manis atau ditumbuk dengan daging untuk dipersiapkan sebagai bahan baku kering untuk makanan yang disebut “pemmican”.

Cranberry adalah tanaman sepanjang tahun dan menyukai tanah basah untuk tumbuh, tanahnya sebaiknya terdiri dari pasir dan gambut, oleh karena itu ladangnya secara tradisional disebut “rawa cranberry”. Cranberry membutuhkan pasokan air yang diatur dengan hati-hati, baik untuk irigasi maupun untuk teknik penggenangan yang digunakan untuk memanen cranberry tersebut. Oleh karena itu petani Kanada menggunakan kombinasi teknik tradisional dan canggih untuk mengelola rawa cranberry mereka hingga menghasilkan buah yang berkualitas.

Cranberry Kanada dipanen pada awal sampai pertengahan musim gugur, ketika mereka telah matang berwarna merah mengkilap. Berry yang akan dijual segar dipanen kering, dengan menggunakan mesin sisir untuk memetik buah tersebut dari tangkainya. Sedangkan untuk memanen buah cranberry yang akan diolah, mereka dipanen dengan cara menggenangi air rawa sedalam beberapa inci, kemudian pemukul mekanik menjatuhkan buah tersebut ke dalam air, buah yang mengambang kemudian dipompa ke dalam truk untuk dikirim ke pabrik pengolahan.

Kelezatan yang mempromosikan kesehatan

Cranberry Kanada dijual dalam bentuk segar, beku dan kering, atau diproses menjadi jus atau saus. Mereka dapat disimpan di dalam lemari pendingin selama beberapa bulan tanpa kehilangan kualitasnya, dan jika dibekukan akan mempertahankan rasa manis dan bersihnya selama satu tahun.

Jus Cranberry adalah sebuah minuman yang menyegarkan, cranberry kering yang dimaniskan adalah bahan yang lezat untuk makanan yang dipanggang, makanan ringan bernutrisi (nutrition bar), campuran untuk kembang gula bergisi, campuran untuk makanan kecil, dan muesli (sejenis sereal). Di dapur, juru masak menggunakannya dalam masakan seperti sup kentang manis cranberry, ham panggang saus cranberry, tenderloin daging babi dengan isian hazelnut dan cranberry, dan kue cranberry-





hazelnut kopi. Berry ini adalah bahan utama dalam saus cranberry tradisional, dimana rasanya yang khas adalah pelengkap sempurna untuk kalkun panggang yang disajikan untuk makan malam pada hari “Thanksgiving” Kanada.

Tetapi ada kelebihan lain dari cranberry, disamping rasa dan keserba-gunaannya. Penduduk asli Kanada tahu bahwa cranberry mengandung bahan yang baik untuk obat, dan penelitian terbaru mengindikasikan bahwa kandungan phytochemical kuat di dalam buah ini dapat memberikan berbagai macam manfaat kesehatan yang luar biasa. Cranberry misalnya mengandung bahan kimia yang mencegah adhesi bakteri pada dinding sel, yang dapat membantu mempertahankan tubuh dari organisme yang menyebabkan sakit maag dan penyakit gusi, mungkin karena alasan inilah maka cranberry telah lama dikenal menjadi pengobatan untuk mengobati infeksi saluran kencing. Cranberry juga dapat meningkatkan kesehatan jantung dengan mengurangi kadar kolesterol darah, dan sifat anti-inflamasi dapat menjadi faktor dalam mempromosikan kesehatan secara keseluruhan.

Kualitas dan Perawatan

Kanada memiliki pasokan air bersih yang berlimpah dan tanah yang subur sehingga semua buah-buahan dan berry, termasuk cranberry, tumbuh dalam kondisi bersih dan sehat. Karena iklim yang sejuk, produsen cranberry hanya membutuhkan sedikit pestisida untuk menghasilkan panen yang melimpah, dan mereka mengawasi populasi hama dengan sangat hati-hati untuk memastikan bahwa mereka hanya menggunakan jumlah pestisida minimum yang diperlukan. Cranberry Kanada juga dipantau oleh Canadian Food Inspection Agency (CFIA) yang memastikan bahwa mereka mematuhi peraturan mutu, kemasan dan pelabelan.

Rasakan Keistimewaan Kanada

Manisnya cranberry tidaklah sama dengan manis buah lainnya, dan cranberry Kanada dapat menambah perbedaan rasa untuk berbagai macam hidangan. Untuk informasi lebih lanjut tentang buah yang luar biasa ini dan industri cranberry Kanada, silahkan kunjungi:

Website Pemerintah

- Agri-Food Trade Service:
www.ats-sea.agr.gc.ca
- Canadian Food Inspection Agency:
www.inspection.gc.ca

Website Industri

- Atoka Cranberries:
www.atoka.qc.ca
- BC Cranberry Marketing Commission:
www.bccranberries.com
- British Columbia Cranberry Growers Association:
www.bccranberrygrowers.com
- Fruit d’Or:
www.fruit-dor.ca
- Ocean Spray Canada:
www.oceanspray.ca

© Her Majesty the Queen in Right of Canada,
represented by the Minister of Agriculture and Agri-food Canada (2011).

AAFC No. 11516IND

