



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Aclla Cress®

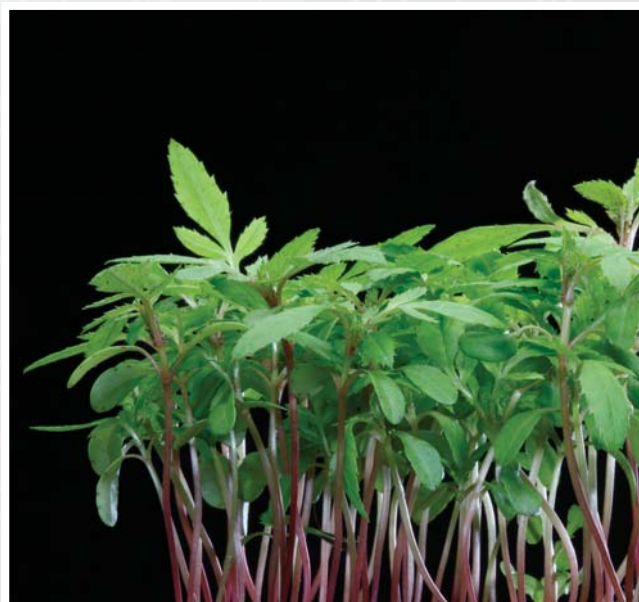
Smaak	Fris, mint, citrus
Gebruik	In desserts, combinatie met groenten, knollen, vette gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Aclla Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Aclla Cress heeft een frisse citrusachtige smaak. De cress komt zowel in zoete gerechten als in hartige gerechten goed tot zijn recht. Combinaties met desserts zijn de eerste ingeving. Wanneer je creatiever aan de slag gaat, kan de cress ook goed in combinatie met groenten, denk aan knollen, pastinaak of tomaat. Daarnaast is de cress een goede aanvulling op vette gerechten zoals, bloedworst, gevogelte of ganzenlever.

Oorsprong

Aclla Cress komt uit Zuid Amerika, waar het product in de graslanden van Peru groeit. De lokale bevolking had diverse toepassingen voor de plant. Vooral verwerkt tot een warme of koude drank was het populair vanwege de vermeende medicinale werking.



Aclla Cress (*Tagetes*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Aclla Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Aclla Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com