

KOPPERT CRESS B.V.  
*micro-vegetables*

*Architecture Aromatique*

# Affilla Cress®

**Oorsprong**

China

**Smaak**

Verse doperwten

**Gebruik**

Milde, zoetachtige gerechten

**Teelt**

Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming

**Beschikbaarheid**

Jaarrond

**Houdbaarheid**

Tot een week bij 2-4°C

**Smaak en toepassing**

Affilla® Cress kenmerkt zich door de zeer onderscheidende en decoratieve vorm. De krulletjes zorgen voor een creatieve uitstraling. De smaak is die van een suikererwt. Affilla Cress leent zich uitstekend voor het garneren van milde gerechten en combineert ook goed met zoet. Het product is tevens geschikt om heel kort te roerbakken.

**Oorsprong**

De topjes van deze plant zijn zeer populair in Zuidoost Azië. Het wordt door de Chinezen 'HE LAN DOU' genoemd, (spreek uit: Ghelandou) dat zoveel als 'HOLLANDS' betekent.



**Beschikbaarheid en houdbaarheid**

Affilla Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot een week bewaard worden tussen 2° en 4°C. Affilla Cress is een zeer krachtige groeier. Buiten de koelkast bewaard, zal het zeker 1cm per dag groeien. Dat geeft niets, maar heeft wel tot gevolg dat het bakje snel uitdroogt. Geef dus, bij bewaring buiten de koelkast, regelmatig water.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Affilla Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Affilla Cress is, net als de andere cress-soorten en specialiteiten van Koppert Cress, volgens de richtlijnen van SQF 2000 geproduceerd.

**Voor meer informatie**

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

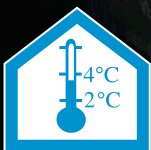
2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

[info@koppertcress.com](mailto:info@koppertcress.com)

[www.koppertcress.com](http://www.koppertcress.com)



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