



KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

Honny Cress

Oorsprong

Smaak

Gebruik

Teelt

Zuid Amerika

honingzoet

Desserts en patisserie

Maatschappelijk verantwoorde

teelt met biologische

gewasbescherming

Jaarrond

Tot zeven dagen bij 2-4°C

Beschikbaarheid

Houdbaarheid

Smaak en toepassing

Honny Cress is een honingzoete cress, en daarmee de langverwachte aanvulling op de beperkte keuze aan zoete ingrediënten. De blaadjes hebben een intense smaak die zuiver in de mond blijft hangen. Vooral in desserts en patisserie heeft deze calorie-vrije ingrediënt ongekende mogelijkheden.

Oorsprong

Honny Cress is een van oorsprong Zuid-Amerikaanse plant, die al ver voor de conquistadores werd gebruikt als natuurlijke zoetstof. Het is in de USA en vooral Japan een belangrijke natuurlijke vervanger voor suiker.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Honny Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 4°C.

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

www.koppertcress.com

