



KOPPERT CRESS B.V.  
*micro-vegetables*

## *Architecture Aromatique*

# Pepquiño®

### Oorsprong

Zuid-Amerika

### Smaak

Fris, lichtzure komkommer  
smaak

### Gebruik

Tussendoortje, salades

### Teelt

Maatschappelijk verantwoorde  
teelt met biologische  
gewasbescherming

### Beschikbaarheid

April tot November

### Houdbaarheid

Tot 10 dagen bij 2-4°C

### Smaak en toepassing

Pepquiño heeft een frisse, licht zure komkommer smaak. Als een lekker fris tussendoortje, zeer goed te roerbakken, lekker in sojasaus en in vele soorten salades.

### Oorsprong

Vanuit de natuur voorkomende oude soort in de groep 'meloenachtigen'. De precieze herkomst is echter moeilijk te bepalen. Wij menen dat deze ongeveer 3 cm lange 'micro-komkommer' uit Zuid Amerika afkomstig is.



### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Pepquiño is van april tot november verkrijgbaar en kan tot 10 dagen bewaard worden tussen 2° en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Pepquiño aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Pepquiño 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



Inhoud: 2,2 kg nett in een doos (20x30 cm)

