New York Neon

Herkunft	
Geschmack / Aroma	Eine Explosion aus Geschmack und Farbe, inspiriert vom pulsierenden New York.
Jahreszeit	
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Eine kräftige, farbenfrohe Mischung aus geschnittener Kresse mit einem ausgeprägt würzigen, frisch-säuerlichen Geschmacksprofil. Eine Explosion aus Geschmack und Farbe, sofort gebrauchsfertig.









GESCHMACK, COMPLEXITY, SIMPLIFIED.

New York Neon besteht aus Motti Cress, Bicolor Mustard Cress, Vene Cress und Sakura Cress. Diese farbenfrohe Mischung hat ein kräftiges, ausgeprägtes Geschmacksprofil, das von den aromatischen Noten von Sellerie und Liebstöckel bis hin zur pikanten Schärfe von Senf und Radieschen reicht und durch eine überraschend frische, säuerliche Note ergänzt wird. Eine Explosion aus Geschmack und Farbe, die Gerichten sofort mehr Charakter und Intensität verleiht.
„Blends of the World“ ist das neue gebrauchsfertige Konzept von Koppert Cress, entwickelt für professionelle Küchen, die nach mehr Geschmack streben. Jede Mischung wurde von unseren kulinarischen Experten fachmännisch zusammengestellt und kombiniert ausgewählte, geschnittene Kressesorten zu einer einheitlichen, sofort einsetzbaren Lösung. Mit „New York Neon“: einer kraftvollen, farbenfrohen Mischung, die den unterschiedlichsten Gerichten einen ausgeprägten Geschmacksschub und lebendige Farbakzente verleiht.

ANWENDUNG, NO PREP, JUST SERVE

Diese kraftvolle Mischung bringt die pulsierende Energie und die ausgeprägten Aromen von New York auf Ihren Teller und ist ideal für Köche, die jedem Gericht mehr Geschmack, Farbe und Charakter verleihen möchten – und das ganz einfach mit geschnittener Kresse. Kein Schneiden, kein Rätselraten. Nur purer, konzentrierter Geschmack, der innerhalb weniger Sekunden aus der Verpackung auf den Teller gelangt. Keine Vorbereitung, einfach servieren.
„New York Neon“ passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Barbecue-Gerichten, gegrilltem Gemüse, Burgern, Hotdogs und Streetfood. Auch in der mexikanischen und südamerikanischen Küche kommt die Mischung hervorragend zur Geltung, zum Beispiel bei Tacos und anderen würzigen Gerichten. Darüber hinaus bildet die Kombination aus würzigen und frischen Noten eine überraschende Ergänzung zu pflanzlichen Kreationen und auf dem Kamado zubereitetem Fisch. Sie kann als farbenfrohe Garnierung, in Salaten oder als kraftvoller letzter Schliff sowohl in warmen als auch in kalten Gerichten verwendet werden. Ein neues, gebrauchsfertiges Konzept, inspiriert von Aromen aus aller Welt. Entwickelt für Köche, die Schnelligkeit, Konsistenz und Wirkung benötigen. Fachmännisch geschnitten mithilfe fortschrittlicher Techniken, die 100 % des Geschmacks, der Frische und der optischen Qualität bewahren.
Entdecken Sie alle unsere Produkte aus der Reihe „Blends of the World“ und erleben Sie den Komfort unserer neuen Mix-Mischungen aus geschnittener Kresse.

VERFÜGBARKEIT

New York Neon ist das ganze Jahr über erhältlich und bei einer Temperatur von 2–7 °C bis zu sieben Tage haltbar.
New York Neon wird nach sozial verantwortlichen Grundsätzen hergestellt, erfüllt die Hygienestandards für die Profiküche und wird unter sauberen und hygienischen Bedingungen angebaut. Direkt aus der Verpackung gebrauchsfertig – denn Köche haben schon genug um die Ohren.

ALLERGEN

Senf ist ein bekanntes Allergen. „Bicolor Mustard“ ist zwar kein echter Senf, enthält aber dennoch den Stoff, der eine Senfallergie auslöst.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Bitter, Umami, Süss
Verpackung	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Farben	Grün, Lila
Gerichte	Funktional, Wild, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Snack, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Verschiedene, Vegan