New York Neon

Origen	
Sabor / Aroma	Una explosión de sabor y color, inspirada en la vibrante ciudad de Nueva York.
Temporada	
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Una mezcla vibrante y colorida de cress cortado con un perfil de sabor claramente ácido, fresco y agrio. Una explosión de sabor y color, lista para usar al instante.









SABOR, COMPLEXITY, SIMPLIFIED.

«New York Neon» está compuesto por berro Motti Cress, Bicolor Mustard Cress, Vene Cress y Sakura Cress. Esta colorida mezcla presenta un perfil de sabor potente y característico, que abarca desde las notas aromáticas del apio y el apio de monte hasta el toque picante y ácido de la mostaza y el rábano, complementado con una nota sorprendentemente fresca y ácida. Una explosión de sabor y color que aporta al instante carácter e intensidad a los platos.

«Blends of the World» es el nuevo concepto listo para usar de Koppert Cress, desarrollado para cocinas profesionales que buscan potenciar el sabor. Cada mezcla ha sido elaborada por nuestros expertos culinarios y combina cresses picadas seleccionadas en una única solución homogénea y lista para usar. Tomemos como ejemplo «New York Neon»: una mezcla potente y colorida que aporta un toque de sabor distintivo y un toque de color vibrante a una amplia variedad de platos.

AMIGOS DEL SABOR, NO PREP, JUST SERVE

Esta potente mezcla lleva la energía vibrante y los sabores característicos de Nueva York a tu plato y es ideal para los chefs que desean añadir más sabor, color y personalidad a cada plato, con la comodidad del cress precortado. Sin cortar, sin conjeturas. Solo sabor puro y concentrado que pasa directamente del envase al plato en cuestión de segundos. Sin preparación, solo hay que servir.

New York Neon combina a la perfección con carne a la parrilla, platos de barbacoa, verduras asadas, hamburguesas, perritos calientes y comida callejera. La mezcla también destaca en la cocina mexicana y sudamericana, por ejemplo, con tacos y otros platos picantes. Además, la combinación de notas picantes y frescas supone un sorprendente complemento para las creaciones vegetarianas y el pescado cocinado en el kamado. Se puede utilizar como guarnición colorida, incorporarse a ensaladas o como un potente toque final tanto en platos fríos como calientes. Un nuevo concepto listo para usar, inspirado en sabores de todo el mundo. Desarrollado para chefs que necesitan rapidez, consistencia e impacto. Cortado por expertos mediante técnicas avanzadas que conservan al 100 % el sabor, la frescura y la calidad visual.

Descubre todos nuestros destinos dentro de «Blends of the World» y disfruta de la comodidad de nuestras nuevas mezclas de cress cortado.

DISPONIBILIDAD, DURANTE TODO EL AÑO

New York Neon está disponible durante todo el año y tiene una vida útil de hasta siete días si se conserva a una temperatura de entre 2 y 7 °C.

New York Neon se produce siguiendo principios de responsabilidad social, cumple con las normas de higiene para cocinas profesionales y se cultiva de forma limpia e higiénica. Listo para usar nada más sacarlo del envase, porque los chefs ya tienen bastante en qué pensar.

ALÉRGENOS

La mostaza es un alérgeno muy conocido. Bicolor Mustard Cress no es, en realidad, mostaza, pero sí contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Amargo, Umami, Dulce
Embalaje	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Colores	Verde, Morado
Platos	Funcional, Caza, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Snack, Entrante, Sushi, Vegetariano, Varios, Vegan