New York Neon

Origine	
Goût / Arôme	Une explosion de saveurs et de couleurs, inspirée par le New York trépidant.
Saison	
Stockage	Froid, 2-7 °C

Un mélange vif et coloré de cresson haché, au profil gustatif résolument acidulé, frais et aigre. Une explosion de saveurs et de couleurs, prêt à l'emploi.









GOÛT, LA COMPLEXITÉ, EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Le mélange « New York Neon » se compose de Motti Cress, Bicolor Mustard Cress, Vene Cress et de Sakura Cress. Ce mélange haut en couleur offre un profil gustatif puissant et caractéristique, allant des notes aromatiques du céleri et de la livèche au piquant prononcé de la moutarde et du radis, le tout rehaussé d'une note étonnamment fraîche et acidulée. Une explosion de saveurs et de couleurs qui apporte instantanément du caractère et de l'intensité aux plats.
« Blends of the World » est le nouveau concept prêt à l'emploi de Koppert Cress, développé pour les cuisines professionnelles qui cherchent à rehausser les saveurs. Chaque mélange est savamment élaboré par nos experts culinaires et associe des cressons coupés sélectionnés pour former une solution unique, homogène et prête à l'emploi. Découvrez « New York Neon » : un mélange puissant et coloré qui apporte une signature gustative distinctive et une touche de couleur éclatante à une grande variété de plats.

UTILISATION, SANS PRÉPARATION, PRÊT À SERVIR

Ce mélange puissant apporte à votre assiette l'énergie vibrante et les saveurs caractéristiques de New York. Il est idéal pour les chefs qui souhaitent ajouter plus de saveur, de couleur et de caractère à chaque plat, tout en profitant de la praticité du cresson pré-coupé. Pas de découpe, pas d'approximation : juste une saveur pure et concentrée, qui passe directement du sachet à l'assiette en quelques secondes. Pas de préparation, il suffit de servir.

New York Neon se marie à merveille avec les viandes grillées, les plats au barbecue, les légumes grillés, les hamburgers, les hot-dogs et la cuisine de rue. Ce mélange trouve également sa place dans la cuisine mexicaine et sud-américaine, notamment avec les tacos et autres plats épicés. De plus, la combinaison de notes épicées et fraîches apporte une touche surprenante aux créations végétales et aux poissons cuits au kamado. Utilisez-le comme garniture colorée, incorporez-le dans vos salades ou apportez une touche finale puissante dans des plats chauds comme froids. Un nouveau concept prêt à l’emploi, inspiré des saveurs du monde entier et développé pour les chefs qui ont besoin de rapidité, de régularité et d’impact. Les cressons sont coupés avec précision grâce à des techniques de pointe, afin de préserver au mieux leur saveur, leur fraîcheur et leur qualité visuelle.

Découvrez toutes nos destinations avec Blends of the World et profitez de la praticité de nos nouveaux mélanges de cressons ciselés.

DISPONIBILITÉ, TOUTE L'ANNÉE

New York Neon est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à sept jours lorsqu'il est conservé à une température comprise entre 2 et 7 °C.

New York Neon est produit dans le respect des principes de responsabilité sociale, répond aux normes d'hygiène des cuisines professionnelles et est cultivé dans des conditions propres et hygiéniques.

Prêt à l'emploi dès l’ouverture de l’emballage, il simplifie le quotidien des chefs, qui ont déjà bien assez à faire en cuisine.

ALLERGÈNES

La moutarde est un allergène bien connu. Bicolor Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde, mais il contient néanmoins la substance responsable de l'allergie à la moutarde.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Amer, Umami, Sucré
Emballage	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Coleurs	Vert, Violet
Plats	Fonctionnel, Gibier, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Divers, Vegan