New York Neon

Origine	
Sapore / Aroma	Un'esplosione di sapori e colori, ispirata alla vivace città di New York.
Stagione	
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Un mix vivace e colorato di crescione tritato, dal profilo gustativo decisamente piccante, fresco e acidulo. Un’esplosione di sapori e colori, pronto all’uso.

GUSTO, COMPLEXITY, SIMPLIFIED.

New York Neon è composto da Motti Cress, Bicolor Mustard Cress, Vene Cress e Sakura Cress. Questo mix colorato presenta un profilo aromatico intenso e caratteristico, che spazia dalle note aromatiche del sedano e del levistico alla piccantezza pungente della senape e del ravanello, arricchito da una nota sorprendentemente fresca e acidula. Un’esplosione di sapori e colori che conferisce immediatamente carattere e intensità ai piatti.
«Blends of the World» è il nuovo concetto «pronto all’uso» di Koppert Cress, sviluppato per le cucine professionali che desiderano esaltare il sapore. Ogni miscela è sapientemente realizzata dai nostri esperti culinari e combina crescioni selezionati e tritati in un’unica soluzione omogenea e pronta all’uso. Prendiamo ad esempio New York Neon: una miscela intensa e colorata che aggiunge un tocco di sapore distintivo e una vivace nota di colore a un’ampia varietà di piatti.

AMICI DEL GUSTO, NO PREP, JUST SERVE

Questa miscela intensa porta nel vostro piatto l’energia vibrante e i sapori caratteristici di New York ed è l’ideale per gli chef che desiderano aggiungere più sapore, colore e personalità a ogni piatto, con la praticità del crescione già tagliato. Niente da tritare, niente da indovinare. Solo sapore puro e concentrato che passa direttamente dalla confezione al piatto in pochi secondi. Nessuna preparazione, basta servire.
New York Neon si abbina perfettamente a carne alla griglia, piatti al barbecue, verdure grigliate, hamburger, hot dog e street food. La miscela dà il meglio di sé anche nella cucina messicana e sudamericana, ad esempio con i tacos e altri piatti piccanti. Inoltre, la combinazione di note piccanti e fresche rappresenta un'aggiunta sorprendente alle creazioni a base vegetale e al pesce cotto sul kamado. Può essere utilizzata come guarnizione colorata, incorporata nelle insalate o come potente tocco finale sia nei piatti caldi che in quelli freddi. Un nuovo concetto pronto all’uso, ispirato ai sapori di tutto il mondo. Sviluppato per chef che necessitano di rapidità, uniformità e impatto. Tagliato con maestria utilizzando tecniche avanzate che preservano al 100% il sapore, la freschezza e la qualità estetica.
Scopri tutte le nostre destinazioni all’interno di “Blends of the World” e prova la praticità delle nostre nuove miscele di crescione affettato.

DISPONIBILITÀ, ALL YEAR ROUND

New York Neon è disponibile tutto l'anno e ha una durata di conservazione fino a sette giorni se conservato a una temperatura compresa tra 2 e 7 °C.
New York Neon è prodotto nel rispetto dei principi di responsabilità sociale, soddisfa gli standard igienici previsti per le cucine professionali ed è coltivato in modo pulito e igienico. Pronto all'uso direttamente dalla confezione, perché gli chef hanno già abbastanza cose a cui pensare.

ALLERGENI

La senape è un noto allergene. Bicolor Mustard Cress non è in realtà senape, ma contiene la sostanza che provoca l'allergia alla senape.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Amaro, Umami, Dolce
Imballaggio	8 x 30g, 2 x 90g
Colori	Verde, Viola
Piatti	Funzionale, Selvaggina, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Vari, Vegan