New York Neon

Origem	
Sabor / Aroma	Uma explosão de sabor e cor, inspirada na vibrante cidade de Nova Iorque.
Temporada	
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Uma mistura vibrante e colorida de agrião picado, com um perfil de sabor claramente ácido, fresco e azedo. Uma explosão de sabor e cor, pronta a usar imediatamente.









SABOR, COMPLEXITY, SIMPLIFIED.

«New York Neon» é composto por agrião Motti Cress, Bicolor Mustard Cress, Vene Cress e Sakura Cress. Esta mistura colorida apresenta um perfil de sabor potente e característico, que vai desde as notas aromáticas do aipo e do aipo-bravo até ao toque picante e ácido da mostarda e do rabanete, complementado por uma nota surpreendentemente fresca e ácida. Uma explosão de sabor e cor que confere instantaneamente carácter e intensidade aos pratos.

«Blends of the World» é o novo conceito pronto a usar da Koppert Cress, desenvolvido para cozinhas profissionais que procuram realçar o sabor. Cada mistura foi elaborada pelos nossos especialistas culinários e combina cresses picadas selecionadas numa única solução homogénea e pronta a usar. Tomemos como exemplo o «New York Neon»: uma mistura potente e colorida que confere um toque de sabor distinto e um toque de cor vibrante a uma ampla variedade de pratos.

AMIGOS DO SABOR, NO PREP, JUST SERVE

Esta mistura potente traz a energia vibrante e os sabores característicos de Nova Iorque para o seu prato e é ideal para os chefs que desejam adicionar mais sabor, cor e personalidade a cada prato, com a comodidade do agrião pré-cortado. Sem cortar, sem suposições. Apenas sabor puro e concentrado que passa diretamente da embalagem para o prato em questão de segundos. Sem preparação, basta servir.
O New York Neon combina na perfeição com carne grelhada, pratos de churrasco, legumes assados, hambúrgueres, cachorros-quentes e comida de rua. A mistura também se destaca na cozinha mexicana e sul-americana, por exemplo, com tacos e outros pratos picantes. Além disso, a combinação de notas picantes e frescas constitui um complemento surpreendente para criações vegetarianas e peixe cozinhado no kamado. Pode ser utilizado como guarnição colorida, incorporado em saladas ou como um toque final marcante, tanto em pratos frios como quentes. Um novo conceito pronto a usar, inspirado em sabores de todo o mundo. Desenvolvido para chefs que precisam de rapidez, consistência e impacto. Cortado por especialistas através de técnicas avançadas que preservam a 100 % o sabor, a frescura e a qualidade visual.
Descubra todos os nossos destinos na coleção «Blends of the World» e desfrute da comodidade das nossas novas misturas de agrião cortado.

DISPONIBILIDADE, AO LONGO DE TODO O ANO

O New York Neon está disponível durante todo o ano e tem uma vida útil de até sete dias, se for conservado a uma temperatura entre 2 e 7 °C.
O New York Neon é produzido de acordo com princípios de responsabilidade social, cumpre as normas de higiene para cozinhas profissionais e é cultivado de forma limpa e higiénica. Pronto a usar assim que é retirado da embalagem, porque os chefs já têm muito em que pensar.

ALÉRGENOS.

A mostarda é um alérgeno muito conhecido. A Bicolor Mustard Cress não é, na verdade, mostarda, mas contém a substância que provoca a alergia à mostarda.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Amargo, Umami, Doce
Embalagem	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Cores	Verde, Roxo
Pratos	Funcional, Caça, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Snack, Entrada, Sushi, Vegetariano, Vários, Vegan