



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Lupine Cress

Smaak	Stevige bite, licht bitter, frisse bonen, knapperig
Gebruik	Garnering, bijlage, stomen, verwarmen
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot 7 dagen bij 2–7°C

Allergenen

Lupine is een bekende allergeen. Lupine heeft een zogenaamde kruisallergie met de pinda-allergie.

Smaak en toepassing

De *Lupine Cress* is een perfect te combineren cress. Met zijn stevige bite is het een toevoeging aan zowel warme als koude gerechten. De *Lupine Cress* kent een lange houdbaarheid, is makkelijk te verwerken en doet het uitstekend als vervanger van groente als bijlage, of als garnering op vegetarische gerechten. Maar ook bij licht verteerbare vis en witvleesgerechten komt de *Lupine Cress* goed tot zijn recht.

Oorsprong

De *Lupine Cress* komt oorspronkelijk uit het mediterrane gebied, voornamelijk werd de Lupine gevonden op het Iberisch schiereiland en Griekenland, maar ook in Italië wordt de Lupine in de geschiedenis genoemd. De grove zaden werden in het Romeinse rijk als speelgeld gebruikt.



Lupine Cress (Lupinus)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Lupine Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de *Lupine Cress* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monstere

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com