



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Red Mustard Cress

<b>Smaak</b>	Milde mosterd met tonen van bloemkool
<b>Gebruik</b>	Stevige vlees- en vissoorten, koolsoorten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Red Mustard Cress heeft een milde mosterd smaak met tonen van bloemkool. De cress heeft door de kleur een speels karakter. Red Mustard Cress combineert goed met stevige vlees en vissoorten. Denk aan toumedos of roggevleugel. Daarnaast past de cress goed bij koolsoorten en aardappel.

### Oorsprong

Red Mustard Cress is een oer-Hollands product dat ook nog steeds in Nederland wordt geteeld. Vaak wordt gedacht dat alle gele velden die we in de zomer zien koolzaadteelt is. Het tegendeel is waar, heel wat velden zijn juist mosterdteelten. Mosterd wordt vooral gebruikt als groenbemester. Maar voor Koppert Cress en voor de mosterdindustrie wordt juist het zaad geoogst.

### Allergenen

Mosterd is een bekende allergeen. Mustard Cress is geen echte mosterd maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.



Red Mustard Cress (*Brassica*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Red Mustard Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C.

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



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.  
De Poel I  
2681 MB Monster  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com