



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

Smaak	Milde knoflook
Gebruik	Amuses, vis of vlees
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Rock Chives® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Rock Chives kenmerkt zich door het zwarte dopje op de cress, dit is het zaadhulsje. Het hulsje geeft het product een speels karakter. Rock Chives heeft een fijne knoflooksmak, die goed tot z'n recht komt bij kruidenboter, olie of taziki. Daarnaast past deze smaak ook goed bij groentengerechten, vis en vlees. Grappig effect: het zaadhulsje wordt na kort verwarmen knapperig.

Oorsprong

Rock Chives, is een soort look dat in de rotsachtige bergen van Oost-Azië voorkomt. Het is o.a. bekend in China vanwege de pittige smaak en wordt daar met name gebruikt voor de fijne keuken. De familie van de look is zeer uitgebreid en varieert van lelies tot sjalotten. Rock Chives behoort tot de groep die uit zaad geteeld kan worden.



Rock Chives (*Allium*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Rock Chives 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 Rock Chives 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