



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Scarlet Cress

Smaak	Milde rode biet
Gebruik	Multi inzetbaar bij vlees, vis, wild en salades
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Scarlet Cress is een zeer decoratieve cress met een milde smaak van rode biet. De aardsmaak van de cress combineert goed met zoet in desserts.

Een combinatie met vis of vlees versterkt de smaak van de rode biet. Het kleurrijke accent maakt de Scarlet Cress ook geschikt voor in salades.

Oorsprong

Scarlet Cress is onderdeel van een familie van zeer voedzame planten, die veelal als bladgroenten of granen worden genuttigd. Ze zijn dan een rijke bron van vitamines en mineralen. Het zaad zou zelfs een hoger gehalte eiwitten hebben dan graan.



Scarlet Cress (*Amaranthus*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Scarlet 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 Scarlet 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: 10 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