



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Pepquiño®

Smaak	Fris, licht zure komkommersmaak
Gebruik	Tussendoortje, salades, tapas
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	April tot november
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Pepquiño® is de Koppert Cress merknaam voor een vrucht. Pepquiño® heeft een frisse, licht zure komkommer smaak. Als een lekker fris tussendoortje, zeer goed te roerbakken, lekker in sojasaus en in vele soorten salades.

Pepquiño absorbeert iedere smaak, zout, zoet of zuur wanneer je de vrucht opensnijdt of inprikt. Pepquiño is decoratief een echte toegevoegde waarde.

Oorsprong

Vanuit de natuur voorkomende oude soort in de groep 'meloenachtigen'. De precieze herkomst is echter moeilijk te bepalen. Wij menen dat deze ongeveer 3 cm lange 'micro-komkommer' uit Zuid Amerika afkomstig is.



Pepquiño (*Cucumis*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Pepquiño is van april tot november verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Pepquiño aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

