



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Baby Clover Cress

Sapore	Mela verde acidula
Utilizzo	pesce, dolci e dessert, creme di verdure
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Baby Clover Cress è un germoglio dalle foglioline decorative trifogliate (cuoriformi, lanceolate) e dal sapore lievemente asprigno. Baby Clover Cress ricorda il gusto asprigno delle mele verdi ed è quindi un ingrediente fantastico nella preparazione di dolci e dessert, creme di verdure e salse, nonché per accompagnare il pesce, ma è squisito anche aggiunto a maionese, yoghurt, insalate e persino in bibite come limonata e tè.

Origini

Baby Clover Cress fa parte della famiglia delle Ossalidi, genere diffuso specialmente in Cile e Argentina. In origine le foglioline di questa pianta erano usate per infondere ai piatti un sapore acidulo, servendo da sostituto del limone (acido citrico).

Il trifoglio è uno dei simboli nazionali dell'Irlanda e simboleggia la Santa Trinità, ma il fatto più interessante è che, anticamente, si credeva che la pianta rendesse le ami infallibili.



Disponibilita' e conservazione

Baby Clover Cress è disponibile durante tutto l'anno. La temperatura di conservazione per il prodotto si colloca tra 2 e 7°C. La temperatura ideale, a cui la qualità si mantiene al meglio, è tra 2 e 4°C. Prodotto secondo i principi della coltivazione socialmente responsabile, Baby Clover Cress soddisfa i requisiti d'igiene in cucina. Può essere usato direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e salubre.



Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Olanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com