



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Borage Cress

Sapore	Cetriolo
Utilizzo	Piatti di pesce e crostacei, capesante, panini e tramezzini
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

Dopo aver assaggiato Borage Cress, capirete perché il crescione viene chiamato volgarmente "borragine". Il crescione ha un inconfondibile sapore fresco con note salate di ostrica. Borage Cress è l'ideale per i piatti a base di crostacei e molluschi, il pesce leggermente scottato o il pesce affumicato a caldo. Borage Cress è inoltre particolarmente indicato per i piatti di carne o la tartare.

Origini

L'etimologia del nome è incerta: alcuni sostengono che derivi dall'arabo "abou rash" che tradotto significa "padre del sudore" per le sue proprietà sudorifere; altri dal latino "borra", in italiano "tessuto di lana", per via dei peli che ricoprono le foglie adulte.

La borragine aiuta in convalescenza. Usata come infuso, riduce i mal di testa, le febbri ed il mal di gola.



Borage Cress (*Borago*)

Disponibilita' e conservazione

Borage Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Borage Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Borage cress è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

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