



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Chilli Cress

Sapore	Mostarda, peperoncino piccante.
Utilizzo	Pesce (crudo), insalate, piatti grassi
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

Chilli Cress è un aromatizzante piccante e ornamentale con un deciso sapore di ravanello E pertanto risalta in modo particolare con i sapori che si abbinano ottimamente ad esso. Per il suo sapore, è particolarmente indicato per le insalate.

Se utilizzato per pietanze calde, Chilli Cress si sposa alla perfezione con pietanze grasse o croccanti.

Origini

Chilli Cress e' popolarissimo in Cina dov'e' usato in moltissimi piatti. Coltivato normalmente, Chilli Cress produce una grossa rapa rossa che viene cotta ed usata per donare un sapore piccante ai piatti.

Disponibilita' e conservazione

Chilli Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 2-7°C. Se la piantina e' tenuta a piu' alte temperature, essa crescerà rapidamente utilizzando l'acqua presente nel substrato. Se questo succede, bisogna fornirle un po' d'acqua.



Chilli Cress (*Raphanus*)

Produzione

Chilli Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotto 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