



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Gardencress

<b>Sapore</b>	Piccante, ravenello, senape
<b>Utilizzo</b>	Carne fredda, insaccati, insalate, minestre
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C



Gardencress ((Lepidium))

### Sapore ed utilizzo

Il crescione dei giardini è una pianta molto nota, di grande versatilità. Dona a minestre e insalate un gusto piccante, aromatico. Condisce insaporendolo anche il pane con lo zucchero, o un uovo sodo. Raccomandiamo di provare un frullato di fragole con un po' di crescione dei giardini.

### Origini

Il crescione dei giardini è una pianta molto antica, che veniva già coltivata in Egitto. I romani la introdussero in Europa per via dei suoi presunti effetti salutari. Il crescione dei giardini contiene un tasso molto alto di vitamina C ed è ricco di minerali e carotene.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

