



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Red Mustard Cress

Sapore	Senape dolce con note di cavolfiore
Utilizzo	Per i piatti carne e pesce di una certa consistenza e vari tipi di cavolo
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

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione. Originario dell'area attorno al Mediterraneo, è utilizzato sin dall'antichità in tutti i tipi di piatti. E' stato introdotto nell'Europa occidentale dai Romani.

Origini

Red Mustard Cress è un prodotto tipicamente olandese ancora oggi largamente coltivato. Spesso si pensa che tutti i campi gialli che si vedono in estate siano coltivazioni di colza. Al contrario, molti campi sono coltivati a senape, usata soprattutto come foraggio verde. Per Koppert Cress e l'industria della senape, sono invece i semi ad essere raccolti.

Allergeni

La senape è un noto allergene. Mustard Cress non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.



Red Mustard Cress (*Brassica*)

Disponibilita' e conservazione

Red Mustard Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Red Mustard Cress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. 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