



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sakura Cress®

<b>Sapore</b>	Rafano
<b>Utilizzo</b>	Insalate, antipasti
<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

### Sapore ed utilizzo

Sakura Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Sakura Cress ha un sapore di ravanello e il suo bellissimo colore rosso intenso è un valore aggiunto per il piatto.

Questo crescione conferisce un gusto fresco e piccante ai piatti grassi come una tartare o il tonno. Sakura Cress viene ampiamente utilizzato soprattutto per i piatti freddi.

### Origini

Sakura Cress è la versione rosso-viola scuro del nostro Daikon Cress. Abbiamo sviluppato questa varietà sotto la nostra supervisione in 10 anni di selezione (brevetto vegetale EP 1290938). Il colore rosso-viola è dato da un aumentato livello di antociani (sostanze con proprietà salutari) nelle foglie.



Sakura Cress (*Raphanus*)

### Disponibilita' e conservazione

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

### Produzione

Sakura Cress è 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