



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Scarlet Cress

Sapore	Delicato, bietola rossa
Utilizzo	Adatto a molteplici piatti. Carne, pesce, insalate
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

Scarlet Cress è un crescione altamente ornamentale dal delicato gusto di barbabietola. Grazie al suo sapore di terra, si sposa bene con i dessert.

Abbinandolo ai piatti di pesce o carne se ne esalterà il sapore di barbabietola. Grazie alla sua colorazione, è anche indicato per le insalate.

Origini

Scarlet cress e' parte di una famiglia di piante largamente usate sia come ortaggi che come piante ornamentali in tutto i tropici e paesi caldi. Scarlet cress e' ricca di vitamine e di elementi minerali. Il suo seme ha un contenuto proteico piu' alto di quello del frumento



Scarlet Cress (*Amaranthus*)

Disponibilita' e conservazione

Scarlet Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Scarlet Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta e' 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