



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Pepquiño®

<b>Origen</b>	Suramérica
<b>Sabor</b>	Pepino fresco con un toque agrio
<b>Uso:</b>	snack, salteado, acompañado con salsa de soja, ensaladas.
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Abril a noviembre
<b>Duración</b>	Hasta 7 días a 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

Pepquiño® es la denominación comercial de Koppert Cress para un fruta. El sutil toque acido de los pepquiños, lo hace un ingrediente perfecto para ensaladas, en platos salteados o simplemente como un snack. Al abrir o pinchar en Pepquiño, se absorben todos los sabores: salado, dulce o ácido. Si se usa como decoración, Pepquiño tiene un valor realmente añadido.

### Origen

100% natural el Pepquiño® es una especie muy antigua, de ahí a que sea difícil determinar su origen preciso. Nuestra investigación muestra que este 'micro-pepino' (que en realidad es mas cercano a su primo el melón) se originó en Suramérica



Pepquiño (*Cucumis*)

### Disponibilidad y duración

El Pepquiño esta disponible desde mediados de abril a noviembre y puede almacenarse por 7 días entre 2 y 7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

