



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

BlinQ Cress

Sabor	Fresco, salino casi salado
Uso	En platos que combinan con un elemento salino, pescado, carne
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

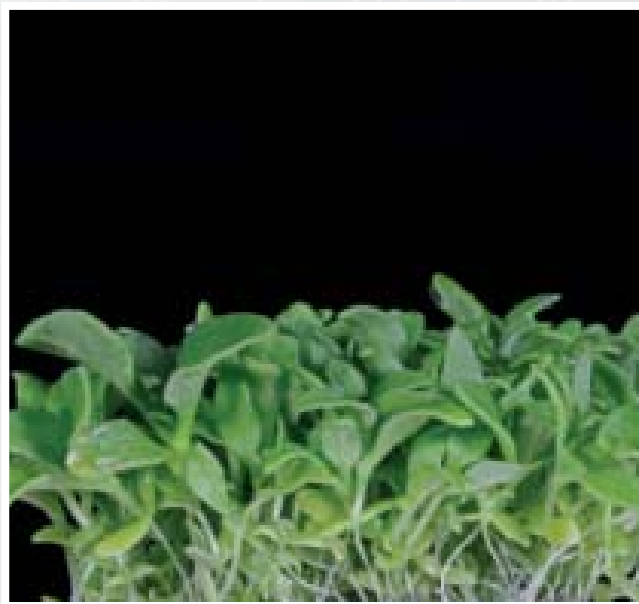
Sabor y aplicaciones

BlinQ Cress es familia de BlinQ Blossom. Las hojas de la cress están cubiertas con pequeños cristales, responsables de su bello aspecto y de su textura crujiente.

El sabor de BlinQ Cress va del salino fresco al salado y combina bien con platos salinos y ácidos. Indicado para combinaciones tanto con carne, tartar, entrecot o wagyu, como con pescado, anchoa o caballa. Existen múltiples posibilidades.

Origen

BlinQ Cress es originaria del Sur de África, pero se ha expandido, por ejemplo, hasta el Mediterráneo. La planta crece en zonas rocosas y secas. BlinQ Cress tiene un efecto calmante sobre el cuello y, en la medicina tradicional, se usa para curar las infecciones respiratorias.



BlinQ Cress (*Mesembryanthemum*)

Disponibilidad y duración

BlinQ Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días, con una temperatura entre 2-4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com