



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Chilli Cress

<b>Sabor</b>	Mostaza picante, recuerda a algún tipo de chile
<b>Uso</b>	Pescado (crudo), ensaladas, en platos grasos
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

### Sabor y aplicaciones

Gracias a su sabor picante a rábano, la Chilli Cress es un condimento sabroso y decorativo. Chilli Cress luce bien con productos que combinan con rábano. En platos fríos, el sabor de la cress es indicado para su uso en ensaladas. En platos calientes, la Chilli Cress combina bien con platos grasos o crujientes.

### Origen

Chilli Cress es un producto muy popular en China, donde se usa en muchos platos. El Chilli Cress cuando crece se convierte en un nabo rojo y verde, que usualmente se cocina para dar un toque picante a cualquier preparación. Como Cress, se debe mantener en frío para evitar que crezca muy rápido.



Chilli Cress (*Raphanus*)

### Disponibilidad y duración

Chilli Cress está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Cuando las plantas se almacenan en altas temperaturas, el medio donde crecen se calienta y la actividad de las raíces se activa de nuevo, la planta continuará creciendo y usará agua del medio. Si esto pasara no hay problema, solo humedece la celulosa y pon las plantas en un sitio refrigerado; tendrás la misma planta crujiente en 24 horas. Producida en un ambiente adaptado, Chilli Cress satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

