



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gardencress

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Mostaza, picante, rábano |
| Uso | Carne fría, charcutería, ensaladas, sopas |
| Medio | Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico |
| Disponibilidad | Todo el año |
| Duración | Hasta 7 días entre 2 y 7°C |



Gardencress ((*Lepidium*))

Sabor y aplicaciones

El Mastuerzo es una cress muy popular y de usos muy diversos. Si se usa en sopas o ensaladas, aportará un sabor aromático y picante. Su sabor también se potencia si se usa en un bocadillo con azúcar o sobre un huevo duro. Pruebe también un batido con fresas y algo de mastuerzo.

Origen

El mastuerzo es un cultivo muy antiguo que ya se cultivaba en Egipto. Los romanos lo trajeron a Europa debido a sus presuntas propiedades saludables. El mastuerzo tiene un contenido de vitamina C indiscutiblemente elevado y es rico en minerales y caroteno.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

