



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Lupine Cress

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Ligeramente amargo, haba fresca, crujiente |
| Uso | Decoración, guarnición, al vapor, calentar |
| Medio | Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas |
| Disponibilidad | Todo el año |
| Duración | Hasta 7 días entre 2-7°C |

Alérgenos

El altramuz es un alérgeno conocido. Lupin como una llamada alergia cruzada con la alergia a mani.

Sabor y aplicaciones

Lupine Cress es una cress que combina perfectamente. Gracias a su textura dura, representa un buen complemento tanto de platos fríos, como de calientes. *Lupine Cress* tiene una amplia durabilidad, es fácil de manipular y se puede utilizar perfectamente como sustituto de las verduras en la guarnición, o como decoración en platos vegetarianos. Pero *Lupine Cress* también luce en platos de pescado blanco o carne blanca.

Origen

Lupine Cress es originaria de la cuenca mediterránea, principalmente de la Península Ibérica y Grecia, pero la cress también se menciona en la historia italiana. En el Imperio Romano, sus semillas grandes se utilizaban como moneda de pago en los juegos.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Disponibilidad y duración

Lupine Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2-7°C.

Lupine Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Países Bajos
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com