



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# RucolaCress®

<b>Sabor</b>	Nuez, picante
<b>Uso</b>	Tapas, ensaladas, carpaccio
<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

RucolaCress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. La RucolaCress® que ofrece Koppert Cress tiene un sabor extremadamente fuerte. Es increíble como puede haber tanto sabor en una hoja tan pequeña, tiene un gusto que recuerda a las nueces. La hojas súper finas de RucolaCress hacen que sea adecuada para decorar dando además un toque de sabor, también queda bien en ensaladas y en puré de patatas. En el caso de que sea cocida, por ejemplo en salsa para pasta con algo de jamón, queso, crema y chalota, recomendamos que la RucolaCress sea añadida al último momento. Si quiere cocerla, recomendamos añadirla en el último momento. La salsa para pasta con Rucola Cress sale fantástica.

### Origen

La Rucula es uno de esos típicos ingredientes del Mediterráneo conocidos en la cocina Italiana, Griega, Portuguesa y Española, tampoco se debe olvidar el medio Oriente, Egipto y el resto del norte de África. Hoy es un vegetal global, está en todas partes. Su sabor particular es decisivo en algunos platos. Puede comerse cocida o cruda. En nuestro caso, ya que las hojas son tan pequeñas, recomendamos que se use cruda.



RucolaCress (Eruca)

### Alérgenos

Rucola contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

### Disponibilidad y duración

RucolaCress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 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. 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

