



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

RucolaCress®

Sabor	Nuez, picante
Uso	Tapas, ensaladas, carpaccio
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

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



Contenido: 10 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