



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sakura Cress®

Sabor	Nabo negro, rábano
Uso	Ensaladas, entrantes
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

Sakura Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Sakura Cress tiene sabor a rábano y el bonito e intenso color rojo del producto supone un bello complemento al plato.

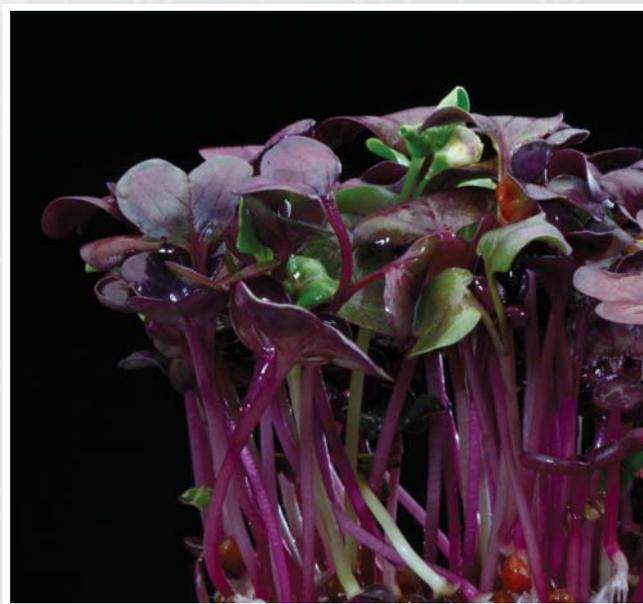
La cress aporta un sabor fresco y picante a los platos grasos, tales como steak tartar o atún. Sakura Cress es un producto muy versátil y muy indicado para su uso en platos fríos.

Origen

Sakura Cress® es la versión púrpura oscuro de nuestro Daikon Cress. En los últimos 10 años, hemos desarrollado cuidadosamente esta variedad bajo nuestro propio control*.

La particularidad del color rojo/ púrpura es debido a la Antocianina, un producto muy saludable. Este anti-oxidante pertenece al grupo de los flavonoides.

* patente nº EP 1290938



Sakura Cress (*Raphanus*)

Disponibilidad y duración

Sakura Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas 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: 16 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