



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Salicornia Cress

<b>Sabor</b>	Salado y crujiente
<b>Uso</b>	Pescados
<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

Salicornia Cress tiene un sabor ligeramente salado y una palatabilidad crujiente, por lo que es especialmente indicado para platos de pescado. Gracias a su sabor salado, la cress tiene un uso muy versátil.

Salicornia Cress puede sustituir a la sal en todos los platos. Debido a que es un cultivo joven, la planta aún está tierna y la cress se puede usar en su totalidad.

### Origen

La Salicornia es cultivada en playas en muchos lugares como producto de temporada. Sin embargo la Salicornia Cress, esta disponible todo el año, ya que crece en invernaderos y ofrece siempre la misma alta calidad y sabor de producto, a un precio constante.



Salicornia Cress (*Salicornia*)

### Disponibilidad y duración

Salicornia Cress está disponible todo el año y puede almacenarse por 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. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente 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