



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Scarlet Cress

Sabor	Ligero a remolacha
Uso	Varios usos, con carne, caza, pescado y ensaladas
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

Scarlet Cress es una cress muy decorativa con un sabor suave a remolacha. El sabor a tierra de la cress combina bien con el carácter dulce de los postres.

Su combinación con pescado o carne refuerza el sabor a remolacha. Gracias a su llamativo carácter, Scarlet Cress también es indicado para su uso en ensaladas.

Origen

Scarlet Cress viene de una familia de plantas altamente nutritivas que se usa extensamente en todo el trópico y en regiones cálidas. Es una fuente muy rica en vitaminas y minerales diuréticos, dicen que el contenido de las semillas es más alto que el trigo.



Scarlet Cress (*Amaranthus*)

Disponibilidad y duración

Scarlet Cress 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: 16 bandejas en una caja solitario