



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Affilla Cress®

Goût	Petit-pois cru
Utilisation	Plats chauds ou froids, salades
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Affilla Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Affilla Cress se caractérise par sa forme très originale et décorative. Affilla Cress fait partie de la famille des pois Sugar Snap et peut parfaitement remplacer les pois dans les plats. La saveur douce du produit s'associe très bien avec des plats au goût plus amer et à la fraîcheur acidulée. Affilla Cress peut être utilisé dans les plats chauds ou froids, ou dans les salades où sa saveur de pois est mise en valeur.

Origine

Les jeunes pousses de cette plante sont très populaires dans le Sud Est de l'Asie. Les Chinois le nomment HE LAN DOU (prononcé : rhé-lann-do) ce qui signifie Hollandais.

Disponibilité et conservation

L'Affilla Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. L'Affilla Cress pousse très rapidement en dehors de la chambre froide, il poussera au minimum de 1 cm par jour. Ceci n'est pas un grand problème,



Affilla Cress (*Pisum*)

mais la barquette se dessèchera rapidement. N'oubliez donc surtout pas de garder la cellulose humide si vous le conservez en dehors de la chambre froide car ce cress est très gourmand en eau. Cultivé en lutte biologique l'Affilla Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

