



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Mustard Cress

Goût	Wasabi, raifort
Utilisation	Plats de poisson (cru) et de viande, plats japonais
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Mustard Cress présente une saveur puissante de wasabi/moutarde. Ses feuilles de plusieurs couleurs confèrent au cresson un caractère unique. Cette variété a été sélectionnée en raison de la saveur piquante de la jeune plante. Mustard Cress est un aromatisant apprécié dans les salades et est mis pleinement en valeur en combinaison avec un carpaccio ou du poisson cru. Ce cresson est un ingrédient au goût relevé qui accompagne parfaitement les plats de viande ou de poisson froids. Mustard Cress forme une belle association avec la cuisine asiatique. .

Origine

Les champs de moutarde aux Pays-Bas ne sont pas un phénomène rare. Durant l'été les champs colorés en jaune sont souvent associés à des champs de colza mais ce sont souvent des champs de moutarde. La moutarde est souvent utilisée comme engrais vert. Mais pour Koppert Cress et les industries de moutarde ce seront les graines qui seront récoltées.



Mustard Cress (*Brassica*)

Disponibilité et conservation

Mustard Cress est disponible toute l'année et se conserve 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. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

Allergènes

La moutarde est un allergène connu. Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)

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