



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Lupine Cress

Goût	Texture ferme, légèrement amer, haricots frais, croquant
Utilisation	Garniture, accompagnement, vapeur, cuisson
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Allergènes

Le lupin est un allergène connu. Le Lupin a une allergie croisée avec l'allergie aux arachides.

Goût et utilisation

Le *Lupine Cress* est un cress qui convient parfaitement à diverses préparations. Vigoureux en bouche, il constitue un vrai plus pour vos plats chauds et froids. Le *Lupine Cress* se conserve longuement, est facile à intégrer et peut remplacer à merveille les légumes, comme accompagnement, ou servir de garniture sur vos plats végétariens. Aussi, le *Lupine Cress* se marie parfaitement avec les poissons très digestes et les viandes blanches.

Origine

Le *Lupine Cress* vient de la région méditerranéenne et fut principalement découvert sur la péninsule ibérique et en Grèce. L'Italie fait cependant également partie de son histoire. Les grosses graines étaient utilisées comme monnaie aux jeux dans l'Empire romain.



Lupine Cress (Lupinus)

Disponibilité et conservation

Le *Lupine Cress* est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com