



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

Goût	Ail doux
Utilisation	Amuse-bouches, poisson ou viande
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Rock Chives® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Rock Chives se caractérise par l'enveloppe des graines qui forme une petite coque noire sur le cresson. Cette enveloppe confère un caractère ludique au produit. Rock Chives se caractérise par une saveur fine d'ail, qui est mise pleinement en valeur avec du beurre maître d'hôtel, de l'huile ou du taziki.

Cette saveur est également appréciée avec des plats de légumes, de poisson et de viande. Effet amusant : l'enveloppe devient croustillante après avoir été brièvement chauffée.

Origine

Rock Chives est une sorte de ciboulette provenant des montagnes de l'Asie de l'Est. Elle est connue pour son goût corsé. La famille des alliacées est très large, cela varie du lis à l'échalote. Rock Chives appartient au groupe pouvant être cultivé à partir de graines.



Rock Chives (*Allium*)

Disponibilité et conservation

Rock Chives 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.



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 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com