



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sakura Cress®

Goût	Raifort, radis noir
Utilisation	Salades, amuse-bouches
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Sakura Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Sakura Cress a la saveur du radis et sa belle couleur rouge foncé est très décorative sur les plats. Ce cresson apporte un goût frais et relevé aux plats gras, comme le steak tartare ou le thon. Sakura Cress offre un large éventail d'utilisation, surtout avec les plats froids.

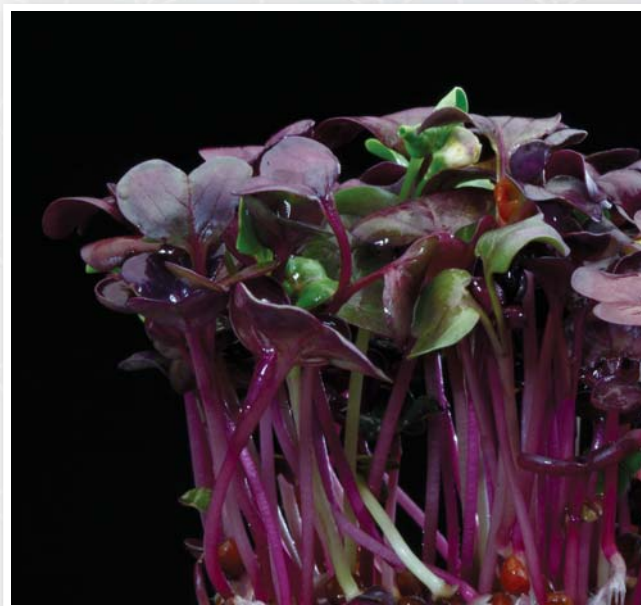
Origine

Nous nous appliquons à développer ce produit depuis maintenant 10 ans sous notre propre contrôle*. Sa couleur rouge est due à une forte concentration en anthocyanine.

L'Anthocyanine est un produit des plus sains. Ce dernier est un antioxydant appartenant aux flavonoïdes.

Les scientifiques l'ont mis en relation avec la protection contre les maladies cardio-vasculaires et certains cancers ainsi que la réduction du mauvais cholestérol.

* brevet nr EP 1290938



Sakura Cress (*Raphanus*)

Disponibilité et conservation

Sakura 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.



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