



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Tahoon® Cress

Goût	Noix, champignons, truffe, forestier
Utilisation	Gibier, fromage
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Tahoon® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Les graines ont un très fort goût de noix que l'on retrouve dans les jeunes plantules de Tahoon Cress. Ce parfum reste présent pendant un long moment en bouche.

Le remarquable goût de noix du Tahoon Cress le rend remarquable et adéquat dans différents plats. Tahoon Cress se marie parfaitement au gibier, aux fromages ou à une salade de noix. En dehors de la saison de la chasse, Tahoon Cress est vivement recommandé avec une tapenade, de l'huile et des sauces. On obtient une très bonne transmission de la saveur en chauffant le cresson.

Origine

Tahoon Cress sont les jeunes pousses d'un arbre qui se retrouve dans l'Himalaya. À l'approche du printemps, les femmes récoltent les graines fraîchement germées de cet arbre. Les germes sont utilisés dans les plats de la cuisine locale.



Tahoon Cress (*Toona*)

Disponibilité et Conservation

Tahoon 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.

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 I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com