



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Pepquiño®

<b>Goût</b>	Frais, concombre, croquant
<b>Utilisation</b>	Amuse-bouches, salades
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Avril à Novembre
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et utilisation

Pepquiño® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fruit. Pepquiño® a un goût frais et légèrement amer de concombre. Il peut être cuit rapidement, (type wok par exemple) ou utilisé frais en salade.

Pepquiño absorbe tous les goûts, salé, sucré ou acidulé lorsque vous ouvrez ou piquez le fruit. Très décoratif, Pepquiño apporte une grande valeur ajoutée.

### Origine

Pepquiño est une ancienne variété appartenant à la famille des cucurbitacées. L'origine exacte est difficile à définir mais nos recherches se tournent vers l'Amérique du Sud pour ce micro-concombre d'environ 3 cm.



Pepquiño (*Cucumis*)

### Disponibilité et conservation

Pepquiño est disponible d'avril à novembre et peut être conservé entre 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture de Pepquiño répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

