



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# BlinQ Cress

<b>Geschmack</b>	Frisch, leicht salzig bis salzig
<b>Passt zu</b>	Gerichte, zu denen ein leicht salziges Element passt, Fisch, Fleisch
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Die BlinQ Cress gehört zur gleichen Familie wie der BlinQ Blossom. Auf den Blättern der Kresse liegen kleine Kristalle, die der Pflanze nicht nur ein attraktives Aussehen, sondern auch einen angenehmen Bite verleihen.

Der Geschmack von BlinQ Cress reicht von frisch und leicht salzig bis salzig und harmoniert gut mit leicht salzigen und säuerlichen Gerichten. BlinQ Cress eignet sich sowohl für Kombinationen mit Fleisch (Tartar, Entrecote oder Wagyu) als auch mit Fisch (Anchovis oder Makrele). Die Möglichkeiten sind äußerst vielfältig.

### Herkunft

BlinQ Cress stammt ursprünglich aus Südafrika und hat sich unter anderem im Mittelmeerraum verbreitet. Die Pflanze bevorzugt trockene felsige Gebiete. BlinQ Blossom wirkt lindernd bei Halsschmerzen und wird seit alters her bei Entzündungen der Schleimhäute verwendet.



BlinQ Cress (*Mesembryanthemum*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

BlinQ Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht BlinQ Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com