



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Ghoa Cress®

| | |
|----------------------|---|
| Geschmack | Zitrus, milder Koriander |
| Passt zu | Amuse Gueules, Fisch, Asiatische und Wok-gerichte, Suppe und Desserts |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu sieben Tage bei 2-7°C |

Geschmack und Zubereitung

Ghoa Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. In Ghoa Cress erkennen Sie einen frischen Zitrusgeschmack und den milden Geruch/Geschmack von Koriander. Ghoa Cress passt sehr gut zu Fisch und Geflügel. Auch in der Suppe oder im Salat ist Ghoa Cress eine perfekte Zutat. Ghoa Cress eignet sich auch für Desserts, beispielsweise in einer Kombination mit tropischem Obst oder Gin. Ghoa Cress ist nicht nur wegen ihres frischen Geschmacks und des dekorativen Werts interessant, sondern auch wegen seiner angeblich gesundheitsfördernden Wirkung. Was viele nicht wissen, ist, dass auch die Samenhülle verwendet werden kann.

Herkunft

Der Name Ghoa Cress stammt ursprünglich aus Indien. Hier wird es zu fast allen Curry-Gerichten als Zutat verwendet. Goa ist eine Region an der Westküste Indiens. Durch die große Anzahl nicht-asiatischer Touristen, die etwas mildere Gerichte bevorzugen, steht hier Ghoa Cress vermehrt auf der Speisekarte.



Ghoa Cress (*Coriandrum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Ghoa Cress ist ganzjährig verfügbar. 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 Ghoa 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

