



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Lupine Cress

<b>Geschmack</b>	Kräftiger Biss, leicht bitter, frisch Bohnen, knackig
<b>Passt zu</b>	Garnierung, Beilage, Dämpfen, Erhitzen
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu 7 Tage bei 2–7°C

### Allergiehinweis

Lupinen sind Allergene und können eine Kreuzallergie mit Erdnüssen auslösen.

### Geschmack und Anwendung

Die *Lupine Cress* eignet sich bestens für Kombinationen. Dank des kräftigen Bisses passt sie sowohl zu warmen wie auch kalten Gerichten. Die *Lupine Cress* ist lange haltbar, einfach zu verarbeiten und ersetzt Gemüse als Beilage oder dient als Garnierung für vegetarische Gerichte. Aber auch zu leicht verdaulichem Fisch und Gerichten mit Weißfleisch macht die *Lupine Cress* sich gut.

### Herkunft

Ursprünglich kommt die *Lupine Cress* aus dem Mittelmeerraum; Lupinen waren vor allem auf der iberischen Halbinsel und in Griechenland zu finden, aber auch in Italien ist die *Lupine* historisch belegt. Die groben Samen wurden im alten Rom als Spielgeld verwendet.



*Lupine Cress* (*Lupinus*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

*Lupine Cress* ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2–7°C bis zu sieben Tagen frisch.

*Lupine Cress* stammt aus gesellschaftlich verantwortetem Anbau und erfüllt die Hygieneanforderungen für Küchen. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Niederlande

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com