



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sakura Cress®

<b>Geschmack</b>	Rettich
<b>Passt zu</b>	Salate, Appetithäppchen
<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

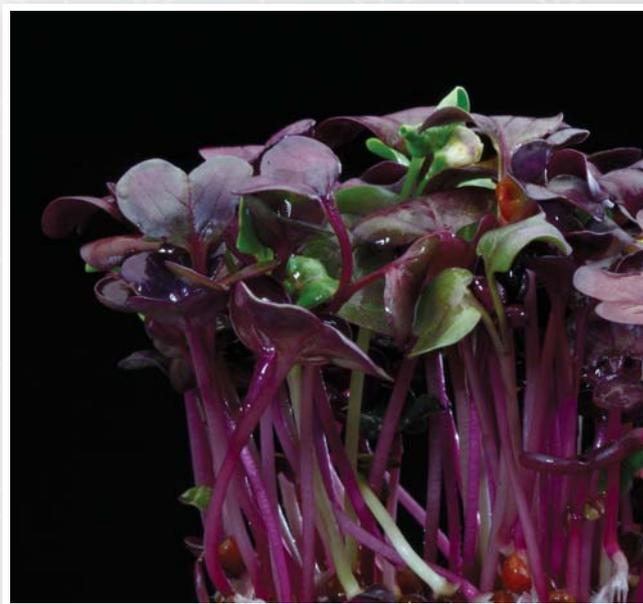
Sakura Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Sakura Cress hat den Geschmack von Radieschen, die bestechend tiefrote Farbe verleiht jedem Gericht einen besonderen Akzent.

Fette Gerichte erhalten durch die Kresse einen frischen, pikanten Geschmack, beispielsweise Steak Tartare oder Thunfisch. Sakura Cress ist vielseitig einsetzbar, besonders in kalten Gerichten.

### Herkunft

Sakura Cress ist eine dunkel violette Variante unserer Daikon Cress. Wir haben diese Sorte in den letzten 10 Jahren stetig weiter entwickelt\*. Die einheitliche rot-violette Färbung wird von Anthocyan, ein Antioxidans, das zur Gruppe der Flavonoide gehört, verursacht. Dieser sehr gesunde Inhaltsstoff ist in Sakua Cress in 10 mal stärkerer Konzentration als in einem herkömmlichen Radieschen enthalten.

\* patent nr EP 129038



Sakura Cress (*Raphanus*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sakura 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 Sakura 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)