



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Salicornia Cress

<b>Geschmack</b>	Salzig, knackig
<b>Passt zu</b>	Fisch- und Schalentiergerichte
<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

Salicornia Cress hat ein mildes Aroma und einen knusprigen Biss, wodurch sie sich besonders in Fischgerichten eignet. Das salzige Aroma macht die Kresse vielseitig einsetzbar, auch als Salzersatz in jedem Gericht.

Von dieser Jungpflanze können alle Pflanzenteile verwendet werden, da sie nicht holzig sind.

### Herkunft

Meeresalgen werden an Stränden verschiedener Gebiete geerntet und ist ein Saisonprodukt. Im Gegensatz zu der herkömmlich angebotenen Meeresalgen, wird die Salicornia Kresse ganzjährig in Gewächshäusern angebaut und kann daher als qualitativ hochwertiges Produkt für einen Festpreis angeboten werden.



Salicornia Cress (*Salicornia*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Die Salicornia Kresse 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. Die Saat wächst auf einem Substrat aus Zellulose. Die Salicornia Cress erfüllt somit die Hygienevorschriften der Küche. Sie brauchen die Salicornia Cress vor Gebrauch nur abspülen, denn die Produkte werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Verpackung: 10 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com