



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Scarlet Cress

Geschmack	Milde Rote Beete
Passt zu	Vielseitig einsetzbar mit Fleisch, Wild, Fisch und Salaten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Scarlet Cress ist eine besonders dekorative Kresse mit dem milden Geschmack Roter Bete. Das erdverbundene Aroma der Kresse harmoniert gut mit den süßen Aromen von Desserts. Eine Kombination mit Fisch oder Fleisch betont das Rote-Bete-Aroma.

Der kräftige Farbakzent macht die Scarlet Cress auch für Salate geeignet.

Herkunft

Scarlet Cress gehört zur Familie der nahrhaften Pflanzen, die als Blattgemüse oder Getreide bekannt sind. Sie sind eine reiche Quelle an Vitaminen und Mineralien.

Die Samen selbst sollen einen größeren Gehalt an Eiweiß haben als Getreide.



Scarlet Cress (*Amaranthus*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Scarlet 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 Scarlet 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)