



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Cress

Geschmack	Wald, Bucheckern
Passt zu	Wildgerichte, Käse
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Tahoon® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Tahoon Cress zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Geschmackskomponente von Wald und Bucheckern aus, die sich besonders stark in den Samen findet. Tahoon Cress lässt sich hervorragend mit Wild, Käse oder Nussalat kombinieren. Außerhalb der Wildsaison ist Tahoon Cress zur Verwendung in Tapenade, Öl und Saucen geeignet. Bei Erhitzung wird der Geschmack gut an das Gericht übertragen.

Herkunft

Die Tahoon-Pflanze wächst auf der Nordseite des Himalajas. Zu Beginn des Frühjahrs sammeln dort Frauen unter Bäumen die frisch gekeimten Sämlinge. Diese Triebe werden dann in den Gerichten verwendet. In der dortigen lokalen Literatur heißt es sogar, dass die Sämlinge anregend für den Magen sind.



Tahoon Cress (*Toona*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Tahoon 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 Tahoon 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)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com