



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Vene Cress

<b>Geschmack</b>	Leicht säuerlich
<b>Passt zu</b>	Zu fettreichen Gerichten mit Fisch, Käse oder Eierspeisen
<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

Vene Cress verfügt über ein sehr dekoratives Aussehen und einen überraschenden Geschmack. Das kleine grüne Blatt mit feinen roten Adern ergänzt die attraktive Aufmachung der Speisen auf dem Teller. Der leicht säuerliche Geschmack bietet gute Möglichkeiten für die vielseitige Verwendung dieser Kresse. Insbesondere bei fettreichen Gerichten wie fettem Fisch (Makrele), Kalbsbries und Leber, aber auch in einem grünen Salat ist Vene Cress eine attraktive Zutat.

### Herkunft

Vene Cress ist der junge Keimling einer Gewürzpflanze, die von Europa bis nach Asien hinein weit verbreitet ist. Sie ist reich an Ascorbinsäure und wird bereits seit Jahrhunderten verwendet. Die Geschichte dieser Kresse reicht zurück bis zu den Römern, die diese Sauerampfervariante aßen, um Skorbut zu verhindern. Sie verwendeten die Gewürzpflanze auch, um ihre reichhaltige (fette) Nahrung besser bekömmlich zu machen.



Vene Cress (*Rumex*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Vene 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 Vene 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)