



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Turp filizi

(Daikon Cress®)

Tat	at turpu, turp
Kullanımı	(ham) balık, salatalar ve japon yemekleri
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Daikon Cress® (Turp filizi) yenilebilir bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Turp filizinin esas kaynağı japonya'dır. Aynı adı taşıdığı turpun verdiği keskin turp tadını yemeklerinizde turp filizi (Daikon Cress) ile sağlayabilirsiniz. Turp filizi (Daikon Cress), ton balığı, somon, uskumru, ringa gibi çiğ balık kombinasyonlarında kullanılabilir. Ayrıca, değişik salatalar üzerine de birer tutam atılarak ta kullanılabilir.

Menşei

Turp filizi (Daikon Cress), japonya'da çok popüler bir üründür. "kaiware" olarak adlandırılır: (daikon japonca da turp demektir). Yerel turp tohumları ile üretilir ve keskin at turpu tadı verir. Turp filizi (Daikon Cress), yaklaşık 5-7 gün arasında hızlı bir büyüme gösterir. Bunun için çimlenme çok önemlidir. Koppert cress dünyanın farklı noktalarında en yüksek kalitede tohum üretimi yapmaktadır.



Bulunabilirlik ve saklama

Turp filizi (Daikon Cress), yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı +2 +4°C dir. Bitkiler bu sıcaklığın üzerinde bir ortamda tutulmaya başladığında büyüme devam edeceğinden bir miktar su ilave etmelisiniz. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.



Kasa içeriği: 16 adet ürün 30x40 kasa içinde

EK BİLGİ İÇİN

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

