



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sakura Mix

Saveur:	Plusieurs
Utilisation:	Plusieurs
Culture:	En lutte biologique
Disponibilité:	Toute l'année
Durée de vie:	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Sakura Mix est un mélange destiné aux vrais connaisseurs, mélange regroupant plusieurs saveurs typiques et prononcées. Avec les différentes variétés de cress de Sakura Mix, les possibilités sont aussi nombreuses que variées. Borage Cress se marie à merveille avec du poisson. La saveur de Tahoon Cress est joliment mise en valeur avec du gibier ou des champignons.

Rock Chives se caractérise par un goût d'ail intense, mais sans les effets typiques provoqués par cette plante. Sakura Cress et Daikon Cress sont deux variétés avec un goût de radis prononcé. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément avec du poisson cru ou de la viande. Avec sa saveur épicée de moutarde, Mustard Cress se prête à des utilisations multiples.

Origine

La composition du colis peut varier. Dans le mix actuel on peut retrouver en plus des micro végétaux déjà connus comme Shiso Purple, Sakura Cress, Mustard Cress, BroccoCress et Tahoon Cress, également Affilla Cress, Rock Chives et Borage Cress.

Disponibilité et conservation

Sakura Mix est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2° et 7°C. Le mode de culture de Sakura Mix répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les produits peuvent être utilisés directement après réception.

