



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sakura Mix

Sabor:	Sabores japoneses
Uso:	Diferentes
Cultivo:	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad:	Todo el año
Vida útil:	Hasta 10 días entre 2-7 °C

Sabor y aplicaciones

Sakura Mix es una mezcla para sibaritas compuesta por una serie de sabores conocidos y pronunciados. Los distintos tipos de cress de la Sakura Mix le ofrecen versatilidad. Borage Cress combina bien con pescado. El sabor de Tahoon Cress luce sobre todo en combinación con platos de caza y setas. Rock Chives tiene un intenso sabor a ajo, pero sin el efecto del mismo. Sakura Cress y Daikon Cress son variantes con un sabor picante a rábano. Puede usarlos juntos o separados con pescado crudo o carne. Mustard Cress, con un sabor intenso a mostaza, tiene un uso versátil.

Origen

El Sakura Mix, es una mezcla para conocedores. Incluye seis de las creaciones de Koppert Cress. En la caja hay 18 bandejas en lugar de 16.

Disponibilidad y duración

Sakura Mix está disponible todo el año y puede ser almacenado por más de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

