



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sakura Mix

Geschmack:	Abhängig der Zusammenstellung der Mischung
Verwendung:	Abhängig der Zusammenstellung der Mischung
Anbau:	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit:	Ganzjährig
Haltbarkeit:	Bis zu 7 Tagen bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Sakura Mix, eine Mischung für Kenner, die aus mehreren erkennbaren und prägnanten Geschmacksnoten besteht. Die in Sakura Mix enthaltenen Kressesorten bieten Ihnen viele Möglichkeiten zur Verfeinerung Ihrer Gerichte. Borage Cress passt ausgezeichnet zu Fisch. Der Geschmack der Tahoon Cress kommt am besten in einer Kombination mit Kalb, Lamm oder Huhn zur Geltung. Rock Chives hat einen intensiven Knoblauchgeschmack, jedoch ohne den unangenehmen Knoblaucheffect. Sakura Cress und Daikon Cress sind Varianten mit einem scharfen Rettichgeschmack. Sie können in

Kombination, aber auch einzeln zu rohem Fisch oder in Fleischgerichten verwendet werden. Die Mustard Cress lässt sich mit ihrer pikanten Senfnote sehr vielseitig verwenden.

Herkunft

Der Sakura Mix ist ein Mix für Kenner. Er beinhaltet sechs wechselnde Kreationen von Koppert Cress. Sie werden jetzt 18 Schälchen anstatt von 16 in der Box vorfinden.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sakura Mix ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu 7 Tagen zwischen 2° und 7°C aufbewahrt werden. Hergestellt in einem gesellschaftlich vertretbaren Anbau erfüllt die Sakura Mix die hygienischen Normen der Küche. Sie können die Produkte direkt verwerten, denn sie wurden sauber und hygienisch angebaut.

