



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sakura Mix

Sabor	Sabores japoneses
Utilização	Diferentes sabores
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Sakura Mix é uma mistura para foodies composta por uma série de sabores conhecidos. Os diferentes tipos de cress de *Sakura Mix* oferecem versatilidade. *Borage Cress* combina bem com peixe, o sabor de *Tahoon Cress* sobressai em combinação com caça ou cogumelos. *Rock Chives* tem um intenso sabor a alho, mas sem o efeito do mesmo.

Sakura Cress e *Daikon Cress* são variedades com sabor a rábano. Podem ser utilizados juntos ou separados, com peixe cru ou carne. *Mustard Cress* com um sabor intenso a mostarda, tem um uso versátil.

Origem

O *Sakura Mix*, é uma mistura para conhecedores. Inclui seis das criações de Koppert Cress. Na caixa há 18 bandejas ao invés de 16.

Disponibilidade e armazenamento

Sakura Mix está disponível durante todo o ano e pode ser armazenado sete dias a uma temperatura de 2–7°C.

Produzido num ambiente adaptado e satisfaz todas as necessidades higiénicas standard da cozinha. O produto está pronto a usar uma vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Solitary Box: 18x (30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com