



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Kyona Mustard Cress

<b>Smaak</b>	Milde mosterd met tonen van bloemkool
<b>Gebruik</b>	Stevige vlees- en vissoorten, koolsoorten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot 7 dagen bij 2–7°C

### Allergenen

Mosterd is een bekende allergeen. Kyona Mustard Cress is geen echte mosterd, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

### Smaak en toepassing

Kyona Mustard Cress heeft een milde mosterd smaak met tonen van bloemkool. De cress heeft door de kleur een speels karakter. Kyona Mustard Cress combineert goed met stevige vlees en vissoorten. Denk aan tournedos of roggevleugel. Daarnaast past de cress goed bij koolsoorten en aardappel.

### Oorsprong

Kyona Mustard Cress is een oer-Hollands product dat ook nog steeds in Nederland wordt geteeld. Vaak wordt gedacht dat alle gele velden die we in de zomer zien koolzaadteelt is. Het tegendeel is waar, heel wat velden zijn juist mosterdteelten. Mosterd wordt vooral gebruikt als groenbemester. Maar voor Koppert Cress en voor de mosterdindustrie wordt juist het zaad geoogst.



*Kyona Mustard Cress (Brassica)*

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Kyona Mustard Cress* is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Kyona Mustard Cress* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com