



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kyona Mustard Cress

Goût	Moutarde douce aux tonalités de chou-fleur
Utilisation	Viande et poisson à chair ferme, variétés de choux
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Allergènes

La moutarde est un allergène connu. Kyona Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.

Goût et utilisation

Kyona Mustard Cress offre une saveur de moutarde douce aux tonalités de chou-fleur. Ce cresson présente un caractère ludique dû à sa couleur. Kyona Mustard Cress est parfait en combinaison avec de la viande et du poisson à chair ferme, comme le tournedos ou une aile de raie. Il est également apprécié avec diverses variétés de choux et les pommes de terre.

Origine

Kyona Mustard Cress est un produit typiquement hollandais qui continue d'être cultivé aux Pays-Bas. Les champs jaunes que l'on voit en été ne sont pas tous des cultures de colza. C'est le contraire qui est vrai. La plupart des champs sont des cultures de moutarde. La moutarde est souvent utilisée comme engrais vert. Mais pour Koppert Cress et l'industrie moutardière, ce sont toutefois les graines qui sont récoltées.



Kyona Mustard Cress (Brassica)

Disponibilité et conservation

Kyona Mustard Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



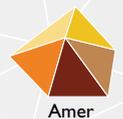
Umami



Salé



Acide



Amer



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com