



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Kyona Mustard Cress

<b>Sapore</b>	Senape dolce con note di cavolfiore
<b>Utilizzo</b>	Per i piatti carne e pesce di una certa consistenza e vari tipi di cavolo
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Allergiche

La senape è un noto allergene. Kyona Mustard Cress non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.

### Sapore ed utilizzo

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione. Originario dell'area attorno al Mediterraneo, è utilizzato sin dall'antichità in tutti i tipi di piatti. E' stato introdotto nell'Europa occidentale dai Romani.

### Origini

Kyona Mustard Cress è un prodotto tipicamente olandese ancora oggi largamente coltivato. Spesso si pensa che tutti i campi gialli che si vedono in estate siano coltivazioni di colza. Al contrario, molti campi sono coltivati a senape, usata soprattutto come foraggio verde. Per Koppert Cress e l'industria della senape, sono invece i semi ad essere raccolti.



*Kyona Mustard Cress (Brassica)*

### Disponibilita' e conservazione

Kyona Mustard Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Kyona Mustard Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Paesi Bassi

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com