



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kyona Mustard Cress

Sabor	Mostaza suave con tonos de coliflor
Uso	Carnes y pescados consistentes, coles
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2–7°C

Alérgenos

La mostaza es un alérgeno conocido. Aunque Kyona Mustard Cress no sea una mostaza de verdad, sí que contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

Sabor y aplicaciones

Kyona Mustard Cress tiene un sabor suave a mostaza con tonos de coliflor. Gracias a su color, la cress tiene un carácter divertido. Kyona Mustard Cress combina bien con carnes y pescados consistentes, tales como solomillo o raya. La cress también luce bien con coles y patata.

Origen

Kyona Mustard Cress es un producto realmente neerlandés que todavía se cultiva en este país. Se suele suponer que todos los campos amarillos que vemos en verano son cultivos de colza. Sin embargo, esto no es cierto, ya que en la mayoría de los mismos se cultiva mostaza. La mostaza se usa sobre todo como cultivo de cobertura, pero para Koppert Cress y para la industria de la mostaza, se cosecha la semilla.



Kyona Mustard Cress (Brassica)

Disponibilidad y duración

Kyona Mustard Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C.

Kyona Mustard Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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