



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Kyona Mustard Cress

<b>Geschmack</b>	Milder Senf mit einem Hauch Blumenkohl
<b>Passt zu</b>	(Rohem) Fisch, Japanische Gerichten
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu 7 Tage bei 2–7°C

### Allergiehinweis

Senf ist ein bekanntes Allergen. Kyona Mustard Cress ist kein echter Senf, enthält jedoch die Substanz, die die Senfallergie auslöst.

### Geschmack und Anwendung

Kyona Mustard Cress hat einen milden Senfgeschmack mit einem Hauch Blumenkohl. Ihre Farbe verleiht der Kresse einen verspielten Charakter. Kyona Mustard Cress harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Fleisch- und Fischgerichten, wie Tournedos oder Rochenflügel. Außerdem passt die Kresse gut zu Kohl und Kartoffeln.

### Herkunft

Kyona Mustard Cress ist ein urholländisches Produkt, das bis heute in den Niederlanden produziert wird. Viele denken bei den gelb blühenden Feldern im Sommer an Raps. Auf vielen dieser Felder blüht jedoch nicht der Raps, sondern Senf. Senf wird vor allem als Gründünger gesät. Bei Koppert Cress und bei der Senfindustrie stehen jedoch die Samen im Mittelpunkt.



*Kyona Mustard Cress (Brassica)*

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

*Kyona Mustard Cress* ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2–7°C bis zu sieben Tagen frisch.

*Kyona Mustard Cress* stammt aus gesellschaftlich verantwortetem Anbau und erfüllt die Hygieneanforderungen für Küchen. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Niederlande

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com