



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Borage Cress

Sabor	Marinho, ostras, pepino
Utilização	Marisco, peixe, sandwiches, vieiras
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Depois de provar Borage Cress percebe-se porque se chama popularmente borragem. A Cress tem indubitavelmente um sabor fresco com tons salgados de ostra. Borage Cress é especialmente indicada para combinar com marisco, peixe fumado ou ligeiramente cozinhado. Também é recomendado combinar com carne ou bife tártaro.

Origem

O seu nome vem da palavra árabe 'Abu Rache', Abu significa pai e 'Rache' significa suor. Comê-la quando se está com febre estimula a transpiração e por isso acelera o processo de recuperação. Usado como chá é também se diz que faz diminuir dores de cabeça, febre ou dor de garganta.



Borage Cress (Borago)

Disponibilidade e armazenamento

Borage Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Borage Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com