



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Chilli Cress

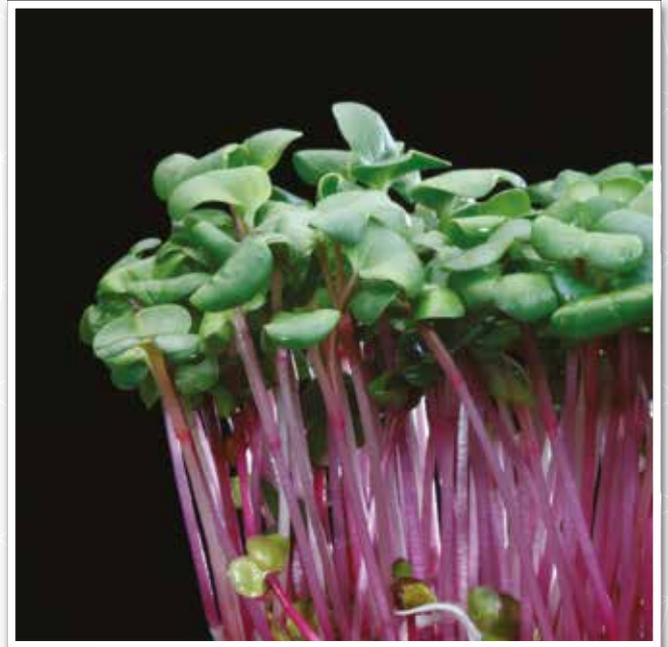
<b>Sabor</b>	Mostarda picante
<b>Utilização</b>	Pratos gordos, saladas, peixe (cru)
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

Graças ao seu sabor picante a rabanete, Chilli Cress é um condimento saboroso e decorativo. Chilli Cress fica bem com produtos que combinam com o rabanete. Também é um bom complemento para saladas frias. Em pratos quentes Chilli Cress combina bem em pratos gordos ou estaladiços.

### Origem

Chilli Cress é um produto muito popular na China, onde é usado em muitos pratos. Quando cresce torna-se num nabo roxo e verde, que geralmente se cozinha para dar um toque picante a qualquer preparação. Como Cress deve ser mantido no frio para evitar que cresça muito rápido.



*Chilli Cress (Raphanus)*

### Disponibilidade e armazenamento

Chilli 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, Chilli 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