



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Chilli Cress

Sabor	Mostarda picante
Utilização	Pratos gordos, saladas, peixe (cru)
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

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