



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Ghoa Cress®

Sabor	Cítrico, coentro suave
Utilização	Adorno, aves, peixe, sopas, saladas
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

Ghoa Cress® é a marca Koppert Cress para um planta comestível. *Ghoa Cress* tem um sabor cítrico fresco e o gosto suave a coentros. É o condimento perfeito para sopas e saladas, mas também pode ser usada em sobremesas. Podemos pensar na sua combinação com frutas tropicais ou gin. É um produto interessante não só pelo sabor fresco e valor decorativo, mas também pelos seus efeitos positivos na saúde. Muitas pessoas não sabem que se pode usar também a vagem da semente.

Origem

Ghoa Cress deve o seu nome às suas origens Indianas, onde é usado popularmente para caril, em saladas, sopas, carnes, aves e molhos. *Ghoa* é o nome de um estado da costa oeste da Índia. Devido à influência Ocidental, a cozinha Goesa desenvolveu sabores suaves.



Ghoa Cress® (*Coriandrum*)

Disponibilidade e armazenamento

Ghoa 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, *Ghoa 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