



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kyona Mustard Cress

Sabor	Mostarda suave com tons de couve-flor
Utilização	Carnes e peixe consistentes, couves
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Alérgenos

A mostarda é um alérgeno conhecido. Ainda que Kyona Mustard Cress não seja verdadeiramente mostarda, contém a substância que provoca alergia à mostarda.

Sabor e aplicação

Kyona Mustard Cress tem um sabor suave a mostarda com tons de couve-flor. Graças à sua cor, a Cress tem um carácter divertido. Kyona Mustard Cress combina bem com carnes e peixe consistentes, tais como lombo de vitela ou raia. A cress sobressai com couves e batata.

Origem

Kyona Mustard Cress é um produto realmente Holandês que ainda se cultiva neste país. Pode-se supor que todos os campos amarelos que vemos no verão são cultivos de colza. Na verdade não está certo, já que na maioria estes são mesmos de mostarda. A mostarda é usada principalmente como cultivo de cobertura, mas para a Koppert Cress e para a indústria de mostarda as sementes são colhidas.



Kyona Mustard Cress (Brassica)

Disponibilidade e armazenamento

Kyona Mustard 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, Kyona Mustard 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