



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Lupine Cress

Sabor	Textura dura, ligeiramente amargo, feijões frescos, crocante
Utilização	Favas, verdes, leguminosas, abóbora, feijão cru, soja, tubérculos
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Alérgenos

O tremçoço é um alérgeno conhecido. O tremçoço tem uma alergia cruzada com a alergia ao amendoim.

Sabor e aplicação

Lupine Cress combina perfeitamente com outros ingredientes. Graças à sua textura dura, é um bom complemento tanto de pratos fríos como quentes. *Lupine Cress* tem uma grande durabilidade, fácil de usar e pode ser utilizado como substituto de verduras como guarnição ou decoração. *Lupine Cress* combina também com pratos de peixe ou carne branca.

Origem

Lupine Cress é originária da região mediterrânea, principalmente da Península Ibérica e Grécia, mas também historicamente em Itália. O Império Romano utilizava as suas sementes como moeda de troca.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Disponibilidade e armazenamento

Lupine Cress está disponível durante todo o ano e pode ser armazenado sete dias a uma temperatura de 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Lupine 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