



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Mustard Cress

Sabor	Rábano, wasabi
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

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

Sabor e aplicação

Tem um sabor picante a wasabi/mostarda. A Cress tem um aspeto único devido à cor das suas folhas. Esta variedade foi selecionada pelo sabor picante da planta jovem. Mustard Cress é um condimento realmente saboroso em saladas, sobressai muito em combinações com carpaccio ou peixe cru. A Cress também é um condimento picante em pratos frios de carne ou peixe. É um produto ideal para usar na cozinha asiática.

Origem

Mustard Cress é um produto usado tradicionalmente na Holanda, inclusive as sementes são aí produzidas. No verão os campos ficam coloridos com as cores da canoula e da mostarda. A maioria das plantas de mostarda são usadas para fertilização. De qualquer forma Koppert Cress e a indústria da mostarda colhem as sementes para futuro processamento.



Mustard Cress (*Brassica*)

Disponibilidade e armazenamento

Mustard Cress está 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, 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