



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sakura Cress®

<b>Sabor</b>	Rabanete, rabanete preto
<b>Utilização</b>	Saladas, entradas
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Sakura Cress*® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. *Sakura Cress* tem sabor a rábano, a lindíssima e intensa cor roxa do produto torna-o um complemento muito especial num prato.

A cress acrescenta um sabor fresco e picante a pratos gordos, como o bife tártaro ou atum. *Sakura Cress* é um produto muito versátil e indicado para pratos frios.

### Origem

*Sakura Cress* é a versão púrpura-escuro do nosso *Daikon Cress*®. Nos últimos 10 anos temos desenvolvido cuidadosamente esta variedade seguindo o nosso próprio controlo.

A particularidade da cor roxo/púrpura é devido à antocianina, um produto muito saudável. Este antioxidante pertence ao grupo dos flavonóides



*Sakura Cress*® (*Raphanus*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Sakura 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, *Sakura 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