



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Scarlet Cress

Sabor	Beterraba suave
Utilização	Vários usos, com carne, caça, peixe e 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

Scarlet Cress é uma Cress muito decorativa com um suave sabor a beterraba. O sabor a terra da Cress combina bem com o carácter doce das sobremesas. A sua combinação com peixe ou carne reforça o sabor da beterraba. Graças à sua aparência apelativa, *Scarlet Cress* também é indicada para uso em saladas.

Origem

Scarlet Cress vem de uma família de plantas altamente nutritivas que se usa extensamente nos trópicos e regiões quentes. É uma fonte muito rica em vitaminas e minerais diuréticos, dizem que a quantidade contida nas sementes é mais alta que a do trigo.



Scarlet Cress (Amaranthus)

Disponibilidade e armazenamento

Scarlet 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, *Scarlet 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