



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Cress

| | |
|---------------------------|---|
| Sabor | Nozes de faia, cogumelos, trufasa |
| Utilização | Carnes de caça, queijos 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

Tahoon® Cress é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. Tahoon Cress é uma planta comestível. As suas sementes têm um sabor intenso a madeira. Este é o mesmo sabor que têm as plantas jovens, um sabor que dura bastante tempo na boca. Tahoon Cress combina bem com caça, queijos ou saladas com frutos secos. Quando fora da temporada de caça, pode ser usada com tapenade, azeite e molhos. O sabor mantém-se o mesmo em quente.

Origem

O Tahoon Cress é um produto cultivado no norte dos Himalaias. No princípio da primavera as mulheres recolhem os rebentos germinados frescos que estão por baixo das árvores. Usam aí os rebentos jovens em alguns pratos.



Tahoon® Cress (Toona)

Disponibilidade e armazenamento

Tahoon 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, Tahoon 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