



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Vene Cress

<b>Sabor</b>	Ligeiramente ácido
<b>Utilização</b>	Em pratos gordos com peixe, queijo ou ovos
<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

Vene Cress é um elemento extraordinariamente decorativo com um sabor surpreendente. A folha pequena e verde com nervos roxos finos é o toque definitivo para pratos atrativos. O sabor ligeiramente ácido abre grandes possibilidades de usar esta planta com grande versatilidade. Concretamente, é um ingrediente atraente em pratos gordos como os que incluem peixe gordo (cavala) ou em saladas verdes.

### Origem

Vene Cress é a planta de uma espécie nativa de um amplo território da Europa até grande parte da Ásia. É rica em ácido ascórbico e é usada desde há muitos séculos. A sua história remonta ao tempo dos romanos, que comiam esta variedade de rumex para prevenção do escorbuto, assim como ajuda digestiva à sua rica alimentação (muito rica em gordura).



Vene Cress (*Rumex*)

### Disponibilidade e armazenamento

Vene 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, Vene 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