



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Zorri Cress

<b>Sabor</b>	Picante, rábano
<b>Utilização</b>	Cavala, pratos frescos, ravioli, queijo de ovelha
<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

Zorri Cress é o acompanhamento perfeito para pratos frescos graças ao seu sabor picante. Pode combinar-se tanto em pratos quentes como em pratos frios e combina bem com raviolis, queijo de ovelha e cavala.

### Origem

Zorri Cress é o germinando da capuchinha. Uma planta (ornamental) que se cultiva desde há séculos nos jardins. A planta é originária dos Andes e foi trazida do Peru para a Europa no sec. XVI. A folha é arredondada e em forma de escudo, razão pela qual a planta também simbolizava vitória.



Zorri Cress (*Tropacolum*)

### Disponibilidade e armazenamento

Zorri 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, Zorri Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x  
(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