



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Borage Cress

Smak	Solanka, ostryga, zielony ogórek
Użycie	Ryby, skorupiaki/przegrzebki, kanapki na podwieczorek
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Kiedy już spróbujesz *Borage Cress* zrozumiesz, dlaczego Holendrzy nazywają ją „ziołem ogórka”. Ma on niewątpliwie czysty i orzeźwiający smak, ze słonymi nutami przypominającymi ostrygi.

Borage Cress to doskonały dodatek do skorupiaków lub lekko gotowanych i wędzonych na zimno ryb. Polecamy również łączenie *Borage Cress* z tatarskim mięsnym lub stekowym.

Pochodzenie

Nazwa pochodzi od arabskiego słowa „Abu Rache”, „Abu” oznacza ojca, a „Rache” oznacza potliwość. Jedzenie *Borage Cress* podczas choroby pobudza transpirację, a tym samym przyspiesza proces regeneracji. Stosowana jako herbata ma również pomagać przy bólach głowy, gorączce i gardle.



Borage Cress (Borago)

Dostępność i trwałość

Borage Cress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Borage Cress* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holandia
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com