



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Chilli Cress

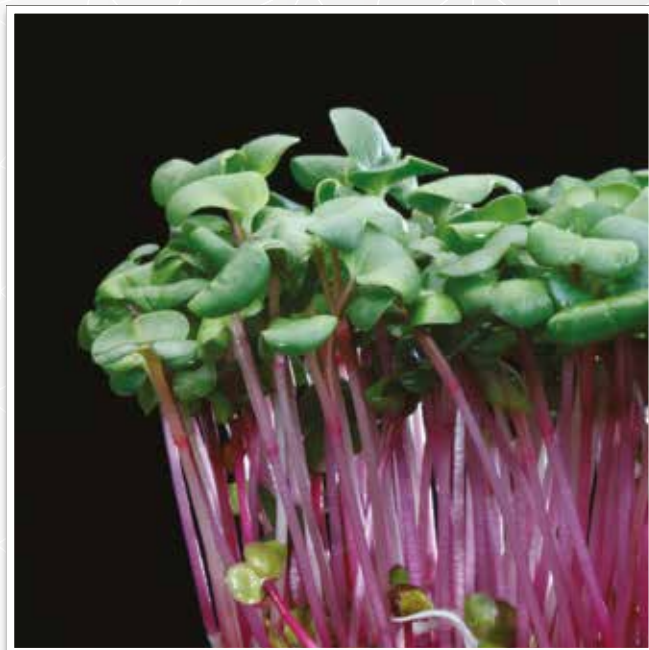
Smak	Pikantna gorczyca
Użycie	Ryby gotowane lub surowe, sałatki, potrawy tłuste
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Chilli Cress to pikantny i dekoracyjny dodatek do potraw. Smak *Chilli Cress* idealnie nadaje się do dań, które zwykle wymagają rzodkiewki. Jest również dobrym dodatkiem do zimnych sałatek. W gorących daniach *Chilli Cress* można łączyć z potrawami tłustymi lub chrupiącymi.

Pochodzenie

Chilli Cress to bardzo popularny produkt w Chinach, gdzie jest używany w wielu potrawach. Z *Chilli Cress* wyrasta , czerwono-zielona roślina, która jest zwykle gotowana, aby nadać potrawie pikanterii. Powinna być przechowywana w chłodzie, aby zapobiec jej zbyt szybkiemu wzrostowi.



Chilli Cress (Raphanus)

Dostępność i trwałość

Chilli 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, *Chilli 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