



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Ghoa Cress®

Smak	Cytrusowy, łagodna kolendra
Użycie	Ryby, drób, zupy
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

Ghoa Cress® to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. W *Ghoa Cress* można rozpoznać świeży smak cytrusów i zapach łagodnej kolendry. Te mikro warzywa doskonale pasują do ryb lub drobiu. *Ghoa Cress* to idealny dodatek do zupy lub sałatki. *Ghoa Cress* może być również stosowana do deserów, zwłaszcza deserów z owocami tropikalnymi lub ginem. Nie tylko orzeźwiający smak i dekoracyjny wygląd sprawiają, że *Ghoa Cress* jest interesującym składnikiem, ale również dlatego, że zgodnie z badaniami jest korzystny dla zdrowia. Większość ludzi nie wie, że można również używać nasienia *Ghoa Cress*.

Pochodzenie

Ghoa Cress zawdzięcza nazwę swojemu indyjskiemu pochodzeniu, gdzie jest chętnie stosowana do wszelkiego rodzaju potraw jako curry w sałatkach, zupach, mięsie, drobiu i sosach. Goa to nazwa indyjskiego stanu na zachodnim wybrzeżu. Ze względu na wpływy wielu mieszkańców Zachodu kuchnia rozwinęła się w łagodny ustrój.



Ghoa Cress® (*Coriandrum*)

Dostępność i trwałość

Ghoa 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, *Ghoa 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