



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Kyona Mustard Cress

<b>Smak</b>	Łagodna gorczyca
<b>Użycie</b>	Mięsa i ryby, kapusta
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

### Alergeny

Gorczyca jest znanym alergenem. Kiełki *Kyona Mustard Cress*, nie są prawdziwą gorczycą, ale mogą zawierać substancję wywołującą reakcję alergiczną na gorczycę.

### Smak i zastosowanie

*Kyona Mustard Cress* ma łagodny smak musztardy z nutami kalafiora. Kolor *Kyona Mustard Cress* nadaje jej figlarnego charakteru. Dobrze komponuje się z pożywными mięsami i rybami, takimi jak polędwica wołowa czy skrzydełka łososiowe. Dobrze komponuje się również z różnymi rodzajami kapusty i ziemniakami. Zupa musztardowa jest kompletna dopiero po polaniu jej świeżą *Kyona Mustard Cress*.

### Pochodzenie

*Kyona Mustard Cress* to tradycyjny holenderski produkt, który do dziś jest uprawiany w Holandii. Odwiedzający Holandię często myślą, że wiele żółtych pól, które można zobaczyć latem, to pola rzepaku. W rzeczywistości większość pól to pola gorczycy. Musztarda jest używana głównie jako zielony nawóz. Ale nasiona są zbierane dla Koppert Cress i dla przemysłu.



*Kyona Mustard Cress* (*Brassica*)

### Dostępność i trwałość

*Kyona Mustard 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, *Kyona Mustard 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