



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Lupine Cress

Smak	Dobry kęs, lekko gorzki, świeży, chrupki
Użycie	Bób, zielony, rośliny strączkowe, dynia, surowa fasola, soja, bulwy
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Alergeny

Łubin jest znanym alergenem. Łubin ma tak zwaną alergię krzyżową z alergią na orzechy ziemne.

Smak i zastosowanie

Lupine Cress to kielki, które doskonale łączy się z innymi składnikami. Dzięki jędrności i chrupkości stanowi dobry dodatek zarówno do dań na ciepło, jak i na zimno. *Lupine Cress* ma długi okres przydatności do spożycia, jest łatwa w użyciu, stanowi doskonały zamiennik warzyw w przystawkach i stanowi doskonały dodatek do potraw wegetariańskich. *Lupine Cress* bardzo dobrze komponuje się również z lekkimi, lekkostrawnymi daniami rybnymi i białymi mięsami.

Pochodzenie

Lupine Cress pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. Odkryto ją przede wszystkim na Półwyspie Iberyjskim i w Grecji, ale historycznie jego nazwa została również wspomniana we Włoszech. Grube nasiona były używane w czasach rzymskich jako pieniądze do gry.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Dostępność i trwałość

Lupine 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, *Lupine 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