



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Mustard Cress

Smak	Chrzan, wasabi
Użycie	Surowe lub gotowane dania rybne lub mięsne, dania japońskie
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Alergeny

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

Smak i zastosowanie

Mustard Cress ma mocny aromat wasabi i musztardy. Różnobarwne liście nadają temu produktowi niepowtarzalny wygląd. Odmiana ta została wyselekcjonowana ze względu na silny smak młodej rośliny. *Mustard Cress* wydobywa smak z sałatek i dobrze komponuje się z carpaccio oraz surową rybą. Stanowi również pikantny dodatek do dań wędliniarskich lub rybnych. *Mustard Cress* świetnie pasuje również do potraw azjatyckich.

Pochodzenie

Mustard Cress to prawdziwy tradycyjny holenderski produkt, nawet nasiona są produkowane w Holandii. W okresie letnim pola są zabarwione uprawą tego produktu, przez większość wykorzystywanego głównie jako zielony nawóz. Jednak zarówno Koppert Cress B.V., jak i inne przemysły zbierają nasiona do dalszej obróbki.



Mustard Cress (Brassica)

Dostępność i trwałość

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, *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