



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

RucolaCress®

Smak	Orzechy
Użycie	Amusy, sałatki, carpaccio
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Alergeny

RucolaCress nie jest znanym alergenem, ale zawiera substancję wywołującą reakcję alergiczną jak musztardę.

Smak i zastosowanie

RucolaCress® to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress, która posiada wyjątkowo mocny smak. To niesamowite, ile smaku ma taki mały liść. W smaku przypomina orzechy. Wyjątkowo delikatne liście RucolaCress nadają się do dekoracji potraw o intensywnym smaku, ale sprawdzą się również w sałatce i z tłuczonymi ziemniakami. Idealnie komponują się np. w sosie makaronowym z dodatkiem szynki, sera, śmietany i szalotki. W przypadku używania go w gotowanych potrawach, zalecamy dodawanie go na końcu. RucolaCress świetnie pasuje do makaronu z sosem.

Pochodzenie

RucolaCress to jeden z tych typowo śródziemnomorskich składników, znanych z kuchni włoskiej, greckiej, portugalskiej i hiszpańskiej. Ale nie zapomnij o Bliskim Wschodzie, Egipcie i reszcie Afryki Północnej. Dziś jest uważana za warzywo globalne.

Jej wyraźny smak odgrywa istotną rolę w daniu. Można go gotować lub jeść na surowo. Liście o niewielkich rozmiarach zalecamy jeść na surowo.



RucolaCress® (Eruca)

Dostępność i trwałość

RucolaCress 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, RucolaCress 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