



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sakura Cress®

Smak	Rzodkiewka, czarna rzepa
Użycie	Sałatki, przystawki
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

Sakura Cress® to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. *Sakura Cress* ma smak rzodkiewki, a jej piękny głęboki czerwony kolor sprawia, że jest również świetnym wizualnym dodatkiem do potrawy.

Sakura Cress nadaje świeżego, pikantnego smaku potrawom tłustym, takim jak tatar czy tuńczyk. Ma szerokie zastosowanie i jest szczególnie dobra w zimnych potrawach.

Pochodzenie

Sakura Cress to ciemnofioletowa wersja naszej *Daikon Cress*®. W ciągu ostatnich 10 lat starannie opracowaliśmy tę odmianę pod własnym nadzorem.

Unikalny czerwono-fioletowy kolor jest spowodowany zwiększonym poziomem antocyjanów. Jest bardzo zdrowym produktem, nawet o 100% zdrowszym od zwykłej rzodkiewki.



Sakura Cress® (*Raphanus*)

Dostępność i trwałość

Sakura 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, *Sakura 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