



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Scarlet Cress

<b>Smak</b>	Łagodny czerwony burak
<b>Użycie</b>	Szerokie zastosowanie, do mięsa, dziczyzny, ryb i sałatek
<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

### Smak i zastosowanie

*Scarlet Cress* to bardzo dekoracyjny produkt o łagodnym smaku czerwonego buraka. Jej ziemisty smak dobrze łączy się ze słodkimi smakami deserów.

Połączenie go z rybą lub mięsem wydobywa smak czerwonych buraków. Jego kolorowy akcent sprawia, że jest dobrym dodatkiem do sałatek.

### Pochodzenie

*Scarlet Cress* należy do rodziny wysoce odżywczych roślin, które są szeroko stosowane jako warzywa liściaste, zboża lub rośliny ozdobne w tropikach i cieplejszych regionach. Jest bogatym źródłem witamin i minerałów dietetycznych. Mówi się, że nasiona mają wyższą zawartość białka niż pszenica.



*Scarlet Cress (Amaranthus)*

### Dostępność i trwałość

*Scarlet 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, *Scarlet 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