



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Cress

Smak	Orzechy bukowe, grzyb, trufla
Użycie	Dania z dziczyzny, ser
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

Tahoon® Cress to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Nasiona tej rośliny mają bardzo mocny smak orzechów bukowych, który wyczuwalny jest w młodych roślinach *Tahoon Cress*. Smak utrzymuje się na języku przez długi czas. *Tahoon Cress* dobrze smakuje z dziczyzną, serem lub w sałatce orzechowej. Nawet jeśli nie jest to sezon dziczyzny, rzeżucha *Tahoon Cress* jest fantastyczna z tapenadami, olejem i sosami. Lekkie podgrzanie rzeżuchy jeszcze bardziej wydobywa jej smak.

Pochodzenie

Tahoon Cress jest produktem zbieranym po północnej stronie Himalajów. Wczesną wiosną, kobiety zbierają świeżo kiełkujące sadzonki spod drzew. W miejscowej literaturze jest on opisywany jako środek pobudzający żołądek.



Tahoon® Cress (Toona)

Dostępność i trwałość

Tahoon 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, *Tahoon 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