



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Vene Cress

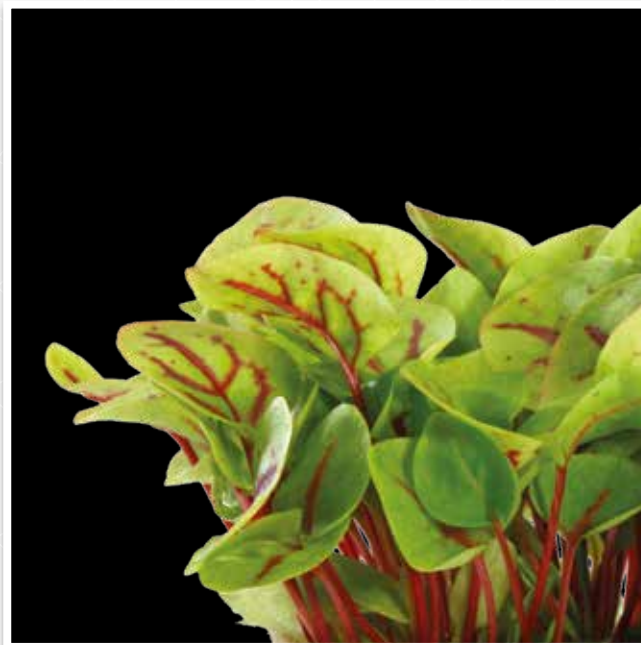
Smak	Kwaskowaty
Użycie	W tłustych daniach z rybą, serem lub jajkiem
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Vene Cress jest bardzo dekoracyjnym produktem o nieoczekiwanym smaku. Małe zielone liście z delikatnymi czerwonymi żyłkami dopełniają atrakcyjną dekorację dania. Lekko kwaskowaty smak oferuje wiele możliwości zastosowania tej odmiany rzeżuchy. Rzeżucha fornirowana jest szczególnie atrakcyjnym składnikiem potraw tłustych, takich jak tłusta ryba (jak makreła), słodki chleb lub wątroba, a także zielonych sałatek.

Pochodzenie

Vene Cress jest młodą sadzonką zioła, pochodzącą z wielu części świata, od Europy po dużą część Azji. Jest bogata w kwas askorbinowy i od wieków stosowana jest w gotowaniu. Jej historia sięga czasów rzymskich, kiedy to ten wariant szczawu jadano, aby zapobiec skorbutowi. Rzymianie używali tego zioła również w celu ułatwienia trawienia bogatych, tłustych pokarmów.



Vene Cress (Rumex)

Dostępność i trwałość

Vene 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, Vene 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