



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zorri Cress

Smak	Pikantny, Chrzan
Użycie	Makrela, dania o świeżym smaku, ravioli, ser owczy
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

Pikantny smak *Zorri Cress* stanowi dobre połączenie orzeźwiających potraw.

Zorri Cress może być stosowany w zimnych i ciepłych potrawach, szczególnie dobrze komponuje się z ravioli, owczym serem czy makrelą.

Pochodzenie

Zorri Cress jest młodym kiełkiem *Nasturcji*. Jest to pikantna roślina ozdobna, która od wieków rośnie w naszych ogrodach.

Roślina ta pochodzi z Andów i dotarła do Europy w XVI wieku przez Peru. Liść ma kształt tarczy, dlatego roślina była uważana za symbol zwycięstwa.



Zorri Cress (Tropacolum)

Dostępność i trwałość

Zorri 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, *Zorri 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)

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