



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Morar Shoots

Geschmack	Bitter-süßen Geschmack, Scharf
Passt zu	Asiatischen Küche
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Morar Shoots bieten einen wärmenden, scharfen und dezent süßen Geschmack mit einem schönen, kräftigen, wasabiartigen Nachgeschmack. Diese Sprossen haben einen kräftigen, saftigen Stiel mit zarten, gelb-weißen Blättern an der Spitze.

Die ansprechenden, knackigen und geschmacksintensiven Sprossen passen sowohl zur modernen als auch zur traditionellen asiatischen Küche. Morar Shoots können als Ganzes verwendet werden und eignen sich für verschiedene Anwendungen.

Herkunft

Morar Shoots haben ihren Ursprung in den Sprossen einer Meerrettichwurzel. Meerrettich hat eine lange Geschichte der kulinarischen und medizinischen Verwendung, die bis ins alte Ägypten zurückreicht. Meerrettich hat in der jüdischen Kultur eine große symbolische und kulinarische Bedeutung, insbesondere während des Pessachfestes, das an die Befreiung der Juden aus der Sklaverei im alten Ägypten erinnert. Die Verwendung von Meerrettich während des Pessach-Seders ist eine Möglichkeit, sich mit der Vergangenheit zu verbinden und die Geschichte des Exodus an künftige Generationen weiterzugeben.



Morar Shoots (*Armoracia rusticana*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Morar Shoots ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei dunkler Lagerung bei 2–7°C sieben Tage lang frisch.

Morar Shoots stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter



Verpackung: 25 Blätter pro Schälchen

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com