



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Morar Shoots

<b>Goût</b>	Amer-sucrée, piquante
<b>Utilisation</b>	Cuisines asiatiques
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

### Goût et utilisation

*Morar Shoots* offrent une saveur chaude, piquante et subtilement sucrée, avec un arrière-goût fort, semblable à celui du wasabi. Ces pousses ont une tige robuste et juteuse avec de délicates feuilles blanc-jaune à l'extrémité.

Les pousses attrayantes et croquantes, riches en saveur, s'intègrent aussi bien dans les cuisines asiatiques modernes que traditionnelles. *Morar Shoots* peuvent être utilisées entières et conviennent à diverses applications.

### Origine

*Morar Shoots* sont issues d'une racine de raifort. Le raifort a une longue histoire en utilisation culinaire et médicinale, qui remonte à l'Égypte ancienne. Le raifort revêt une importance symbolique et culinaire considérable dans la culture juive, en particulier pendant la fête de la Pâque (Pessah), qui commémore la libération des Juifs de l'esclavage dans l'Égypte ancienne. Son utilisation pendant le Seder de Pessah est un moyen de renouer avec le passé et de transmettre l'histoire de l'Exode aux générations futures.



*Morar Shoots (Armoracia rusticana)*

### Disponibilité et conservation

*Morar Shoots* est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours à l'abri de la lumière entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



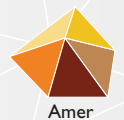
Umami



Salé



Acide



Amer

### Koppert Cress B.V.

De Poel 1  
2681 MB Monster  
Pays-Bas  
Tel : +31 174 24 28 19  
Fax : +31 174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com

Contenu: 25 feuilleter par barquette