



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Morar Shoots

<b>Smaak</b>	Bitter-zoet, pittig
<b>Gebruik</b>	Aziatische keukens
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot negen dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

*Morar Shoots* hebben een verwarmende scherpe en zoete smaak met een prachtig sterke wasabi-achtige nasmaak. De scheuten hebben een stevige, sappige stengel met delicate geelwitte bladeren aan het uiteinde.

De mooie, knapperige scheuten vol smaak passen goed bij zowel moderne als traditionele Aziatische keukens. *Morar Shoots* kunnen in hun geheel worden gebruikt en zijn geschikt voor diverse toepassingen.

### Oorsprong

*Morar Shoots* vinden hun oorsprong als de scheuten van een mierikswortelwortel. Mierikswortel heeft een lange geschiedenis van culinair en medicinaal gebruik, die teruggaat tot het oude Egypte. Mierikswortel heeft aanzienlijke symboliek en culinaire betekenis in de Joodse cultuur, met name tijdens het Pesachfeest (Pasen), dat de Joodse bevrijding uit de slavernij in het oude Egypte herdenkt. Het gebruik ervan tijdens de Pesach Seder (Sedermaaltijd) is een manier om verbinding te maken met het verleden en het verhaal van de Exodus door te geven aan toekomstige generaties.



*Morar Shoots (Armoracia rusticana)*

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Morar Shoots* is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen in het donker bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Morar Shoots* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 25 bladeren per schaal



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com