



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Morar Shoots

<b>Sabor</b>	Agridulce, picante
<b>Uso</b>	Cocina asiática
<b>Medio</b>	Producido de manera socialmente responsable
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

*Morar Shoots* ofrecen un cálido sabor agudo y sutilmente dulce con un bello y fuerte regusto a wasabi. Estos brotes tienen un tallo robusto y jugoso con delicadas hojas de color blanco amarillento en la punta.

Estos brotes atractivos y crujientes, ricos en sabor, complementan tanto la cocina asiática moderna como la tradicional. *Morar Shoots* pueden utilizarse enteros y son adecuados para diversas aplicaciones.

### Origen

*Morar Shoots* se originan como una raíz de rábano picante. El rábano picante tiene una larga historia de uso culinario y medicinal, que se remonta al antiguo Egipto. El rábano picante tiene un gran simbolismo e importancia culinaria en la cultura judía, sobre todo durante la festividad de Pascua (Pésaj), que conmemora la liberación de los judíos de la esclavitud en el antiguo Egipto. Su uso durante el Séder de Pésaj es una forma de conectar con el pasado y transmitir la historia del Éxodo a las generaciones futuras.



*Morar Shoots (Armoracia rusticana)*

### Disponibilidad y duración

*Morar Shoots* están disponibles todo el año y pueden conservarse hasta siete días en la oscuridad a temperaturas de entre 2-7°C.

Producidos según métodos de cultivo socialmente responsables, *Morar Shoots* cumple las normas de higiene de la cocina. Los brotes están listos para su uso, cultivados según todas las medidas modernas de seguridad alimentaria.



Contenido: 25 hojas por bandeja



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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