



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Morar Shoots

Smak	Gorzko-słodki, pikantny
Użycie	Kuchnię azjatycką
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Morar Shoots oferuje rozgrzewający, ostry i subtelnie słodki smak z pięknym i mocnym posmakiem przypominającym wasabi. Pędy te mają mocną, soczystą łodygę z delikatnymi, żółto-białymi liśćmi na końcu.

Ładne, chrupiące pędy o bogatym smaku uzupełniają zarówno nowoczesną, jak i tradycyjną kuchnię azjatycką. Morar Shoots mogą być używane w całości i nadają się do różnych zastosowań.

Pochodzenie

Morar Shoots pochodzą z korzeni chrzanu. Chrzan ma długą historię kulinarną oraz leczniczą, sięgającą starożytnego Egiptu. Chrzan ma ważną symbolikę i znaczenie kulinarne w kulturze żydowskiej, szczególnie podczas święta Paschy (Pesach), które upamiętnia wyzwolenie Żydów z niewoli w starożytnym Egipcie. Jego użycie podczas sederu paschalnego jest sposobem na połączenie się z przeszłością i przekazanie historii Exodusu przyszłym pokoleniom.



Morar Shoots (*Armoracia rusticana*)

Dostępność i trwałość

Morar Shoots są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane w ciemnym miejscu do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C.

Produkowane zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Morar Shoots spełniają kuchenne standardy higieny. Pędy są gotowe do użycia, uprawiane zgodnie ze wszystkimi nowoczesnymi środkami bezpieczeństwa żywności.



Zawartość: 25 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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