



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Morar Shoots

| | |
|---------------------------|---|
| Sabor | Agridoce, picante |
| Utilização | Cozinhas asiáticas |
| Cultivo | Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas |
| Disponibilidade | Ano inteiro |
| Vida de prateleira | Até sete dias entre 2–7°C |

Sabor e aplicação

Morar Shoots oferecem um sabor doce subtil e picante, com um belo e forte trazo a wasabi. Estes rebentos têm um caule robusto e suculento com delicadas folhas branco-amareladas na ponta.

Os rebentos apertados e estaladiços, ricos em sabor, complementam as cozinhas asiáticas modernas e tradicionais. Os *Morar Shoots* podem ser utilizados como um todo e são adequados para várias aplicações.

Origem

Morar Shoots têm origem nos rebentos de uma raiz de rábano. O rábano tem uma longa história de utilização culinária e medicinal, que remonta ao antigo Egipto. O rábano tem um simbolismo significativo e uma importância culinária na cultura judaica, particularmente durante o feriado da Páscoa (Pessach), que comemora a libertação dos judeus da escravatura no antigo Egipto. A sua utilização durante o Seder da Páscoa é uma forma de se ligar ao passado e transmitir a história do Êxodo às gerações futuras.



Morar Shoots (Armoracia rusticana)

Disponibilidade e armazenamento

Morar Shoots estão disponíveis durante todo o ano e podem ser conservados até sete dias no escuro, a temperaturas entre 2–7°C.

Produzidos de acordo com métodos de cultivo socialmente responsáveis, os rebentos *Morar Shoots* cumprem as normas de higiene da cozinha. Os rebentos estão prontos a utilizar, cultivados de acordo com todas as medidas modernas de segurança alimentar.



Conteúdo: 25 folhas por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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