



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Bicolor Mustard Cress

<b>Smaak</b>	Pittig, peper, mierikswortel
<b>Gebruik</b>	Vlees-, vis- en plantaardige gerechten, sandwiches en salades
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2–7°C

### Smaak en toepassing

*Bicolor Mustard Cress* biedt een unieke smaakervaring met zijn pittige mosterdachtige smaakprofiel en veelzijdige mosterdtonen. Het is kruidig en peperig, met lichte, maar duidelijke tonen van mosterd en mierikswortel. De cress smaakt naar mizuna(mosterd) met een vleugje gras en bloemkool en valt tussen groene en rode mosterd in. *Bicolor Mustard Cress* brengt een grove maar speelse toevoeging aan zowel koude als warme bereidingen.

Vanwege het grove mosterd karakter past *Bicolor Mustard Cress* uitstekend bij vlees-, vis, en diverse plantaardige gerechten. De cress kan rauw worden gebruikt als garnering of worden verwerkt in salades en sandwiches. Bovendien biedt *Bicolor Mustard Cress* een interessante smaakdimensie wanneer deze wordt toegevoegd aan sauzen en marinades

### Oorsprong

*Bicolor Mustard Cress* wordt zorgvuldig geteeld in Nederland. Terwijl velen de levendige gele velden van de zomer verwarren met koolzaad, zijn het eigenlijk bloeiende mosterdvelden. De mosterdzaadjes dienen niet alleen als groene meststof, ze worden ook geoogst voor Koppert Cress en verrijken zowel ons bord als de mosterdindustrie.



*Bicolor Mustard Cress* (Brassica)

### Allergenen

Mosterd is een bekende allergeen. *Bicolor Mustard Cress* is geen echte mosterd, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Bicolor Mustard Cress* is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C.

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



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16

Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**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