



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

BlinQ Cress

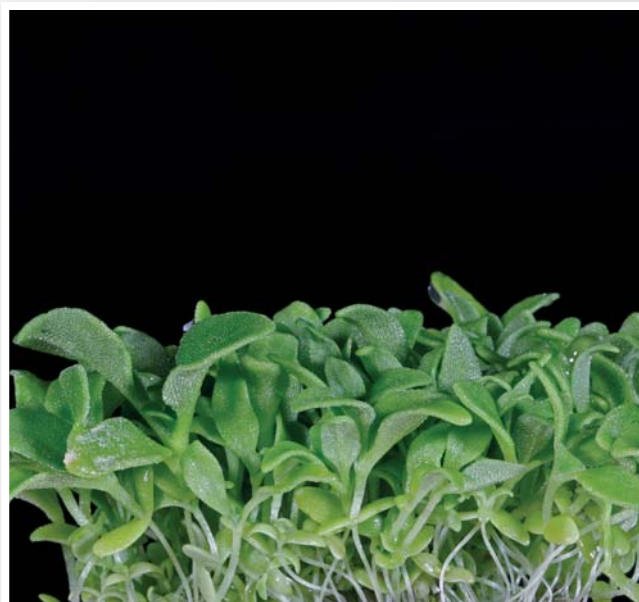
Sapore	Da fresco salmastro a salato
Utilizzo	nei piatti per cui è indicato l'inserimento di un ingrediente salato (pesce, carne)
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

BlinQ Cress appartiene della famiglia del BlinQ Blossom. Le foglioline del crescione sono provviste di mini cristalli che conferiscono alla pianta un aspetto piacevole ma anche un sapore forte. Il sapore del BlinQ Cress varia dal fresco salmastro al salato e si sposa ottimamente con i piatti salmastri e aspri. Adatto per abbinamenti sia di carne (come tartare e bistecche di manzo Wagyu) sia di pesce (come acciughe e sgombri). Le possibilità sono molto numerose.

Origini

BlinQ Cress è originario del Sud Africa e si è diffuso anche nei paesi del Mediterraneo. La pianta è diffusa nelle zone rocciose e asciutte. BlinQ Cress ha un effetto lenitivo sulla gola e viene tradizionalmente usato per sopprimere l'infiammazione delle membrane mucose.



Disponibilita' e conservazione

BlinQ Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

BlinQ Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta e' prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com