



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Daikon Cress®

Sapore	Cren (rafano), ravanello
Utilizzo	Pesce (crudo), insalate, piatti giapponesi
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

Daikon Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile, originaria del Giappone. Il suo forte sapore di rafano la rende un autentico aromatizzante e si sposa ottimamente con i piatti di pesce crudo come il tonno, il salmone, lo sgombrò e l'aringa. In un'insalata mista dà quel qualcosa in più.

Origini

Daikon Cress è molto popolare in Giappone dove è chiamato "kaiware" (in Giapponese "daikon" significa "ravanello"). Esso viene prodotto a partire da semi di una varietà locale di ravanello ed ha un accentuato sapore da rafano. Daikon Cress cresce velocemente e per questo è necessario seme di qualità ad alta ed uniforme germinabilità. Per questo motivo Koppert Cress produce in proprio il seme in diverse località.



Disponibilita' e conservazione

Daikon Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2-7°C. Se tenuto a più alte temperature, crescerà rapidamente utilizzando l'acqua presente nel substrato. Se questo succede, bisogna fornirle un po' d'acqua: riacquisterà la propria croccantezza in poco tempo.

Produzione

Daikon Cress è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Daikon Cress è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per 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



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)