



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Mustard Cress

Sapore	Ravanello, wasabi
Utilizzo	Piatti di pesce (crudo)/carne, 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

Mustard Cress ha un forte sapore di wasabi/senape. I vari colori presenti sulle foglie conferiscono a questa crescita un aspetto unico. Questa variante è stata selezionata in base al forte sapore della pianta giovane. E' un autentico aromatizzante nelle insalate e si esprime al meglio se abbinato a carpacci o a pesce crudo. Rappresenta inoltre un'aggiunta piccante ai piatti freddi a base di carne o pesce. Mustard Cress si sposa alla perfezione con i piatti della cucina asiatica.

Origini

Mustard cress e', in tutto e per tutto, un prodotto olandese: anche le sementi vengono prodotte in Olanda. Durante l'estate la campagna e' colorata del giallo dei campi di colza e senape. La maggior parte dei campi e' utilizzata come sovescio ma Kopper Cress ed i produttori di senape ne raccolgono il seme.

Allergeni

La senape è un noto allergene. Mustard Cress non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.



Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

Mustard Cress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. 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

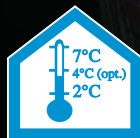
Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)