



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# RucolaCress®

<b>Sapore</b>	Rucola!
<b>Utilizzo</b>	Antipasti, insalate, carpaccio
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed Utilizzo

RucolaCress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. La nostra RucolaCress ha un sapore deciso: e' incredibile quanto sapore c'e' in una sua piccola fogliolina. E' buonissima aggiunta ad una insalata o ad un pure'. Come guarnizione, e' perfetta in moltissimi piatti. Se si intende cuocerlo, si consiglia di aggiungerlo per ultimo. Un condimento per la pasta preparato con Rucola Cress è semplicemente fantastico.

### Origini

La Rucola e' uno degli ingredient tipici della cucina mediterranea (Italia, Grecia, Spagna, Nord-Africa, vicino Oriente) anche se, oggi, puo'essere considerata un ortaggio universale. Il suo gusto inconfondibile la rende decisiva per la riuscita del piatto. Poiche' RucolaCress® ha una struttura delicata, la raccomandiamo per l'uso fresco.

### Allergeni

La rucola contiene la sostanza che provoca l'allergia da senape.



### Disponibilita' e conservazione

RucolaCress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

### Produzione

RucolaCress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile.

### 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: 10 tazze per scatola (30x40 cm)