



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Salicornia Cress

Sapore	Salato, croccante
Utilizzo	Pesce, crostacei e molluschi. Da usare fresca; non e' necessario sbollentarla
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

Salicornia Cress ha un sapore leggermente salato ed è croccante, il che la rende particolarmente indicata per i piatti di pesce. Il suo gusto salato la rende ampiamente utilizzabile e può sostituire il sale in ogni piatto.

Nella pianta giovane non c'è fibrosità e pertanto può essere utilizzata integralmente.

Origini

La salicornia è una pianta naturale stagionale raccolta sulle coste di parecchie regioni del mondo. Salicornia Cress è invece disponibile tutto l'anno con qualità costante a prezzo ragionevole.



Salicornia Cress (*Salicornia*)

Disponibilita' e conservazione

Salicornia Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Salicornia Cress è 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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

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