



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Tahoon® Cress

Sapore	Bosco, fagirole
Utilizzo	Cacciagione, formaggi
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

Tahoon® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Il seme ha un forte sapore di fagiola che viene trasmesso alla pianta. Il sapore e', in bocca, persistente.

Tahoon Cress si sposa ottimamente con la selvaggina, il formaggio o le insalate di noci oppure, in altre stagioni, con le tapenade, l'olio e le salse. Riscaldandolo, il suo sapore si diffonde in maniera ottimale.

Origini

Tahoon Cress e' un prodotto tipico del nord della catena Himalaiana. In primavera le donne raccolgono i suoi germogli poi usati in cucina. E' considerato uno stimolante della digestione.



Tahoon Cress (Toona)

Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

Tahoon 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.



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 I

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com