



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zorri Cress

| | |
|-----------------------|---|
| Sapore | Piccante, rafano |
| Utilizzo | Sgombro, pietanze fresche, ravioli, formaggi di capra |
| 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 |

Origini

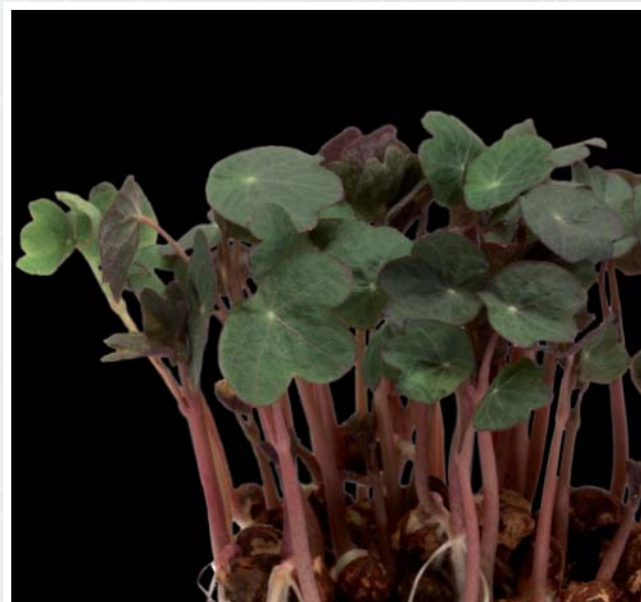
Zorri Cress è il germoglio di nasturzio, una pianta ornamentale e commestibile dal sapore piccante, presente da secoli nei nostri giardini.

Originaria delle Ande, giunse dal Perù in Europa nel XVI secolo. La foglia ha la forma di scudo, perciò la pianta è considerata anche simbolo di conquista.

Disponibilita' e conservazione

Zorri Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C. Essendo una pianta a rapida crescita, se tenuta fuori dal frigo, crescerà un centimetro al giorno. In questo caso, controllare l'umidità del substrato perché si può seccare.

Zorri Cress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Essa e' pronta all'uso, prodotta e confezionata secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.



Zorri Cress (*Tropaeolum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

