



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

Sapore ed utilizzo

Zorri Cress il sapore piccante di Zorri Cress si combina perfettamente con piatti freschi.

Zorri Cress può essere usato in piatti freddi e caldi e si combina molto bene con ravioli, pecorino e con pesce.

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.



Zorri Cress (*Tropaeolum*)

Disponibilita' e conservazione

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



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

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