



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

BlinQ Cress

Sapore**Utilizzo****Coltivazione****Disponibilita'****Conservazione**

Da fresco salmastro a salato nei piatti per cui è indicato l'inserimento di un ingrediente salato (pesce, carne)
Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Tutto l'anno
Sino a 7 giorni a 2-7°C

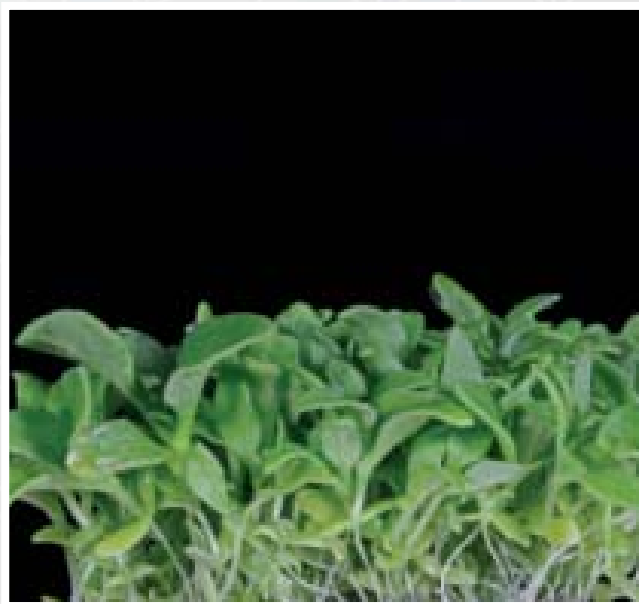
Sapore ed utilizzo

BlinQ Cress appartiene della famiglia del BlinQ Blossom. Le foglioline del crescione sono provviste di mini cristalli che conferiscono alla pianta un aspetto piacevole ma anche un sapore forte. Il sapore del BlinQ Cress varia dal fresco salmastro al salato e si sposa ottimamente con i piatti salmastri e aspri.

Adatto per abbinamenti sia di carne (come tartare e bistecche di manzo Wagyu) sia di pesce (come acciughe e sgombri). Le possibilità sono molto numerose.

Origini

BlinQ Cress è originario del Sud Africa e si è diffuso anche nei paesi del Mediterraneo. La pianta è diffusa nelle zone rocciose e asciutte. BlinQ Cress ha un effetto lenitivo sulla gola e viene tradizionalmente usato per sopprimere l'infiammazione delle membrane mucose.



BlinQ Cress (*Mesembryanthemum*)

Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

BlinQ 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 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com