



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Lupine Cress

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

Mordente, amarognolo, fresco, croccante
Guarnizione, contomo, cuocere al vapore,
scaldare

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari,
in ambiente controllato ed igienico

Tutto l'anno

Sino a 7 giorni a 2-7 °C

Il lupino è un potenziale allergenico. Il
Lupine Cress non è allergenico ma può,
dato come è prodotto, contenere tracce
della sostanza che provoca l'allergia al
lupino.

Sapore ed utilizzo

Lupine Cress è un germoglio ideale nelle combinazioni culinarie. Il gusto deciso dona un tocco in più alle pietanze da gustare calde o fredde. Lupine Cress vanta una lunga conservabilità, è di facile preparazione ed è un eccellente sostituto delle verdure come contomo o per guarnire piatti vegetariani, facendosi comunque apprezzare anche come accompagnamento a piatti di pesce e carne bianca di facile digeribilità.

Origini

Lupine Cress proviene dall'area del Mediterraneo e si ritrova in particolare nella penisola iberica e in Grecia, ma il lupino è menzionato storicamente anche in Italia. I grossi semi venivano usati come soldi da gioco nell'impero romano.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Disponibilita' e conservazione

Lupine Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2° e 7°C. Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli Lupine Cress soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

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

