



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Vene Cress

Sapore	leggermente acidulo
Utilizzo	per piatti a base di pesce, formaggi o uova
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

Vene Cress è un particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente. La foglia verde di piccole dimensioni e dalle sottili venature di colore rosso completa l'attraente presentazione dei vostri piatti. Il sapore leggermente acidulo offre buone opportunità di impiego di questo crescione versatile. Vene Cress è particolarmente indicato per i piatti grassi come il pesce grasso (sgombro), le animelle o il fegato ed è un ingrediente consigliato anche per un'insalata verde.

Origini

Vene Cress è un particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente. La foglia verde di piccole dimensioni e dalle sottili venature di colore rosso completa l'attraente presentazione dei vostri piatti. Il sapore leggermente acidulo offre buone opportunità di impiego di questo crescione versatile. Vene Cress è particolarmente indicato per i piatti grassi come il pesce grasso (sgombro), le animelle o il fegato ed è un ingrediente consigliato anche per un'insalata verde.



Vene Cress (*Rumex*)

Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

Vene 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

