



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Chilli Cress

Smaak	Scherpe mosterd
Gebruik	(Rauwe) vis, salades, in vette gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Chilli Cress is met haar scherpe radijssmaak een pittige en decoratieve smaakmaker. Chilli Cress komt goed tot zijn recht bij smaken die ook goed combineren met radijs. In koude gerechten past de smaak goed bij salades.

Voor een combinatie met warme gerechten combineert de Chilli Cress goed met vette/ krokante gerechten.

Oorsprong

Chilli Cress komt uit China, waar het een zeer populair product is, dat in veel gerechten wordt gebruikt. De volgroeide Chilli Cress wordt een grote rood groene raap die vaak meegekookt wordt om een gerecht een spicy effect te geven. Als cress moet het beslist koud bewaard worden, om te voorkomen dat ze te snel doorgroeien.



Chilli Cress (*Raphanus*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Chilli Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaar temperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Chilli Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in folie in een solitairdoos (30x40 cm) of 8 Top Seal, elk met twee bakjes.