



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Vene Cress

Smaak	Licht zuur
Gebruik	Bij vette gerechten met vis, kaas of eiergerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Vene Cress is een bijzonder decoratieve verschijning met een verrassende smaak. Het kleine groene blad met fijne rode nerven complementeert de aantrekkelijke opmaak van uw gerecht. De licht zure smaak biedt goede mogelijkheden om deze cress veelzijdig in te zetten. Met name bij vette gerechten zoals vette vis (makreel), zwezerik of lever, maar ook in een groene salade is Vene Cress een aantrekkelijke ingrediënt.

Oorsprong

Vene Cress is het jonge plantje van een kruid met een brede herkomst van Europa tot ver in Azië. Het is rijk aan ascorbine zuur en al eeuwen lang in gebruik. De geschiedenis gaat terug naar de Romeinen, die deze zuringvariant aten om scheurbuik te voorkomen. Ze gebruikten het kruid ook om hun rijke (vette) voeding beter verteerbaar te maken.



Vene Cress (*Rumex*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Vene Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur 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 Vene 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 een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com