



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Acla Cress®

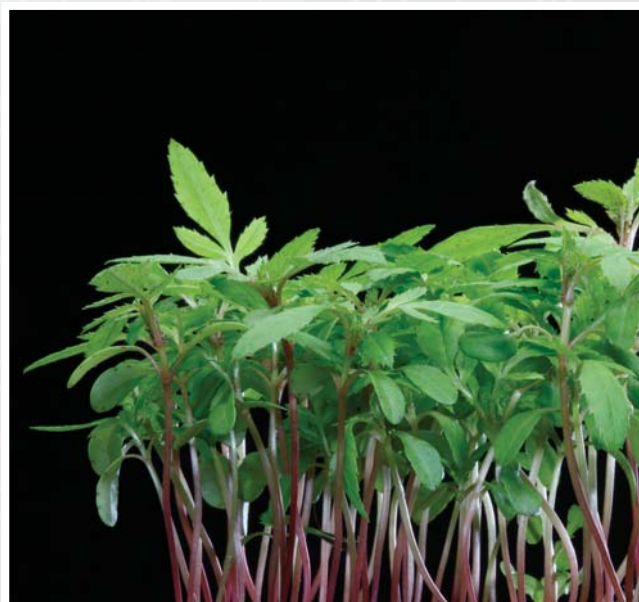
Sabor	Fresco, menta, cítrico
Uso	En postres, en combinación con verduras, coles, platos grasos
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Acla Cress® tiene un sabor fresco y cítrico. El uso de la cress es especialmente indicado en platos dulces y salados. Aunque la combinación más lógica es con postres, usando un poco de creatividad, también combina bien con verduras, tales como coles, chirivía o tomate. Además, la cress también se puede usar en platos grasos, tales como morcilla, ave o paté de oca.

Origen

Acla Cress procede de Sudamérica, donde crece en los pastos de Perú. La población local usaba la planta con distintos fines y era especialmente popular como bebida fría o caliente, debido a sus supuestos efectos medicinales.



Acla Cress (Tagetes)

Disponibilidad y duración

Acla Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel I
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

