



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Zorri Cress

<b>Geschmack</b>	würzig, Meerrettich
<b>Passt zu</b>	Makrele, frische Gerichte, Ravioli, Schafskäse
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Herkunft

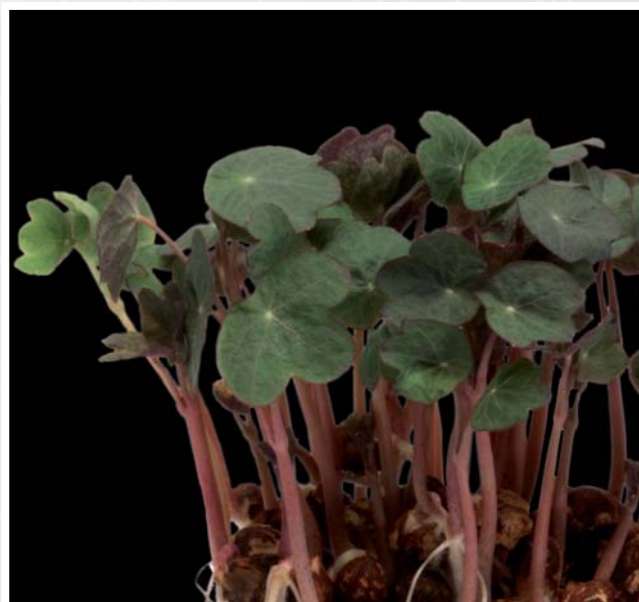
Zorri Cress ist der Keimling der Kapuzinerkresse. Eine würzige (Zier) Pflanze, die seit Jahrhunderten in Gärten wächst.

Ursprünglich stammt die Pflanze aus den Anden und kam im 16. Jahrhundert über Peru nach Europa. Das Blatt ist schildförmig und daher galt die Pflanze auch als Symbol des Sieges.

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Zorri Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Zorri Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut



Zorri Cress (*Tropaeolum*)



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com