



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bicolor Mustard Cress

Geschmack

Scharf, Pfeffer, Meerrettich

Passt zu

Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte,
Sandwiches und Salate

Anbau

Nachhaltiger Anbau mit biologischem
Pflanzenschutz

Verfügbarkeit

Ganzjährig

Haltbarkeit

Bis zu 7 Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Bicolor Mustard Cress bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit einem würzigen, senfähnlichen Geschmacksprofil und vielseitigen Senfnoten. Es ist würzig und pfeffrig, mit leichten, aber deutlichen Noten von Senf und Meerrettich. Die Kresse schmeckt wie Mizuna (Senf) mit Anklängen von Gras und Blumenkohl und liegt zwischen grünem und rotem Senf. *Bicolor Mustard Cress* ist eine spielerische Ergänzung für kalte und warme Zubereitungen.

Wegen ihres groben Senfcharakters passt die *Bicolor Mustard Cress* hervorragend zu Fleisch-, Fisch- und verschiedenen Gemüsegerichten. Die Kresse kann roh als Beilage verwendet oder in Salate und Sandwiches eingearbeitet werden. Darüber hinaus bietet *Bicolor Mustard Cress* eine interessante Geschmacksdimension, wenn sie zu Soßen und Marinaden hinzugefügt wird.

Herkunft

Bicolor Mustard Cress wird in den Niederlanden mit äußerster Sorgfalt angebaut. Während viele die leuchtend gelben Felder im Sommer mit Raps verwechseln, handelt es sich in Wirklichkeit um blühende Senffelder. Die Senfkörner dienen nicht nur als Gründünger, sie werden auch für Koppert Cress geerntet und bereichern sowohl unseren Teller als auch die Senfindustrie.



Bicolor Mustard Cress (*Brassica*)

Allergiehinweis

Senf ist ein bekanntes Allergen. *Bicolor Mustard Cress* ist kein echter Senf, enthält jedoch die Substanz, die die Senfallergie auslöst.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

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

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



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com