



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bicolor Mustard Cress

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Picante, pimienta, raifort |
| Uso | Platos de carne, pescado y verduras, sándwiches y ensaladas |
| Medio | Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas |
| Disponibilidad | Todo el año |
| Duración | Hasta 7 días entre 2–7°C |

Sabor y aplicaciones

Bicolor Mustard Cress ofrece una experiencia gustativa única con un perfil de sabor picante similar a la mostaza y versátiles notas de mostaza. Es picante y apimentado, con ligeras pero claras notas de mostaza y rábano picante. Sabe a mizuna (mostaza) con toques de hierba y coliflor, y se sitúa entre la mostaza verde y la roja. *Bicolor Mustard Cress* aporta un toque divertido a las preparaciones frías y calientes.

Por su carácter de mostaza gruesa, *Bicolor Mustard Cress* es un excelente acompañante de carnes, pescados y diversos platos de verduras. Puede utilizarse crudo como guarnición o incorporarse a ensaladas y sándwiches. Además, *Bicolor Mustard Cress* ofrece una interesante dimensión de sabor cuando se añade a salsas y adobos.

Origen

Bicolor Mustard Cress se cultiva con esmero en los Países Bajos. Aunque muchos confunden los vibrantes campos amarillos del verano con la colza, en realidad son campos de mostaza en flor. Los granos de mostaza no sólo sirven como abono verde, también se cosechan para Koppert Cress y enriquecen tanto nuestro plato como la industria de la mostaza.



Bicolor Mustard Cress (Brassica)

Alérgenos

La mostaza es un alérgeno conocido. Aunque *Bicolor Mustard Cress* no sea una mostaza de verdad, sí que contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

Disponibilidad y duración

Bicolor Mustard Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C. La temperatura óptima a la que se mantiene mejor la calidad es entre 2–4°C.

Bicolor Mustard Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

| | | | |
|----|----|----|----|
| 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
Países Bajos
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com