



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bicolor Mustard Cress

Goût	Relevé, poivre, raifort
Utilisation	Plats de viande, de poisson et de légumes, sandwichs et salades
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2–7°C

Goût et utilisation

Bicolor Mustard Cress offre une expérience gustative unique grâce à son profil gustatif épicé proche de la moutarde et à ses notes de moutarde polyvalentes. Elle est épicée et poivrée, avec des notes légères mais distinctes de moutarde et de raifort. Le cresson a un goût de mizuna (moutarde) avec des notes d'herbe et de chou-fleur et se situe entre la moutarde verte et la moutarde rouge. *Bicolor Mustard Cress* apporte une touche ludique aux préparations froides et chaudes.

En raison de son caractère de moutarde grossière, *Bicolor Mustard Cress* se marie parfaitement avec les viandes, les poissons et divers plats de légumes. Le cresson peut être utilisé cru comme garniture ou incorporé dans des salades et des sandwichs. En outre, *Bicolor Mustard Cress* offre une dimension gustative intéressante lorsqu'il est ajouté aux sauces et aux marinades.

Origine

Bicolor Mustard Cress est soigneusement cultivé aux Pays-Bas. Alors que beaucoup confondent les champs d'un jaune éclatant de l'été avec le colza, il s'agit en fait de champs de moutarde en fleur. Les graines de moutarde ne servent pas seulement d'engrais vert, elles sont également récoltées pour Koppert Cress et enrichissent à la fois notre assiette et l'industrie de la moutarde.



Bicolor Mustard Cress (Brassica)

Allergènes

La moutarde est un allergène connu. *Bicolor Mustard Cress* n'est pas de la vraie moutarde mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.

Disponibilité et conservation

Bicolor Mustard Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2–7°C. La température optimale à laquelle la qualité est le mieux maintenue se situe entre 2–4°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



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
Pays-Bas
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com