



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bicolor Mustard Cress

Sapore

Piccante, pepe, rafano

Utilizzo

Piatti a base di carne, pesce e verdure, panini e insalate

Coltivazione

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico

Disponibilita'

Tutto l'anno

Conservazione

Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Bicolor Mustard Cress offre un'esperienza di gusto unica grazie al suo profilo aromatico speziato simile alla senape e alle sue note versatili. È piccante e pepato, con note leggere ma distinte di senape e rafano. Il crescione ha il sapore della mizuna (senape) con note di erba e cavolfiore e si colloca tra la senape verde e quella rossa. *Bicolor Mustard Cress* è un'aggiunta originale a preparazioni sia fredde che calde.

Grazie al suo carattere vagamente senapato, *Bicolor Mustard Cress* si abbina perfettamente a piatti di carne, pesce e verdure. Il crescione può essere utilizzato crudo come guarnizione o aggiunto in insalate e panini. Inoltre, *Bicolor Mustard Cress* offre un'interessante dimensione gustativa quando viene aggiunto a salse e marinare.

Origini

Bicolor Mustard Cress è coltivato con cura nei Paesi Bassi. Sebbene molti confondano i campi estivi gialli e vibranti con la colza, in realtà si tratta di campi di senape in fiore. I semi di senape non servono solo come fertilizzante verde, ma vengono anche raccolti da Koppert Cress per arricchire sia il nostro piatto che l'industria della senape.



Bicolor Mustard Cress (Brassica)

Allergiche

La senape è un noto allergene. *Bicolor Mustard Cress* non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.

Disponibilita' e conservazione

Bicolor Mustard Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2-4°C

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Bicolor Mustard Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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
Paesi Bassi
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com