



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bicolor Mustard Cress

Smak	Pikantny, pieprz, chrzan
Użycie	Dania mięsne, rybne i warzywne, kanapki i sałatki
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Bicolor Mustard Cress oferuje wyjątkowe doznania smakowe dzięki pikantnemu profilowi smakowemu przypominającemu musztardę i wszechstronnym nutom musztardy. Jest aromatyczna pikantna i pieprzna, z lekkimi, ale wyraźnymi nutami musztardy i chrzanu. Rzeżucha smakuje jak mizuna (gorczyca) z nutami trawy i kalafiora i plasuje się pomiędzy zieloną a czerwoną musztardą. *Bicolor Mustard Cress* to zabawny dodatek zarówno do zimnych, jak i gorących potraw.

Ze względu na swój gruboziarnisty musztardowy charakter, *Bicolor Mustard Cress* doskonale pasuje do mięs, ryb i różnych dań warzywnych. Rzeżucha może być stosowana na surowo jako dodatek lub jako składnik sałatek i kanapek. Ponadto, *Bicolor Mustard Cress* oferuje ciekawy wymiar smakowy, gdy jest dodawana do sosów i marynat.

Pochodzenie

Bicolor Mustard Cress jest starannie uprawiana w Holandii. Podczas gdy wiele osób widzi żywe żółte pola i myśli że to rzepak, ale w rzeczywistości są to kwitnące pola gorczycy. Nasiona gorczycy służą nie tylko jako zielony nawóz, ale mają również różnorodne zastosowania kulinarne i lecznicze są również zbierane dla Koppert Cress i wzbogacają zarówno nasz talerz, jak i przemysł musztardowy.



Bicolor Mustard Cress (Brassica)

Alergeny

Gorczyca jest znanym alergenem. Kielki *Bicolor Mustard Cress*, nie są prawdziwą gorczycą, ale mogą zawierać substancję wywołującą reakcję alergiczną na gorczycę.

Dostępność i trwałość

Bicolor Mustard Cress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Bicolor Mustard Cress* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Stodki

Umami

Sól

Kwas

Gorzki

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