



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Borage Cress

Geschmack	Salzig, wie Austern oder Gurken
Passt zu	Fisch, Krustentiere, Garnelen, Sandwichs
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Wer einmal Borage Cress gekostet hat, versteht, warum die Kresse im Volksmund als Gurkenkraut bezeichnet wird. Die Kresse hat einen unverkennbar frischen Geschmack mit dem leicht salzigen Aroma der Auster.

Borage Cress eignet sich ausgezeichnet zur Verwendung mit Schalen- und Krustentieren oder mit leicht gegarten, mild geräucherten Fischarten. Für die Kombination mit Fleisch oder einem Steak Tartare ist Borage Cress ebenfalls ein heißer Tipp.

Herkunft

Der Name kommt ursprünglich aus dem arabischen Raum und ist abgeleitet von 'Abu Rache', 'Abu' bedeutet Vater und 'Rache' bedeutet Schwitzen. Wenn Sie Fieber haben und Borage Cress essen, wird durch das Schwitzen das Fieber gesenkt.



Borage Cress (*Borago*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

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

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



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)