



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Chilli Cress

Geschmack	Scharfer Senf
Passt zu	(Rohem) Fisch, Salate, fette Gerichte
Anbau	Ökologisch verantwortungsbewusster Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Chilli Cress ist mit ihrem pfeffrigen Radieschengeschmack ein pikanter und dekorativer Scharfmacher. Vor allem bei Aromen, die auch gut mit Radieschen harmonisieren, kommt diese Kresse gut zur Geltung.

In kalten Gerichten passt der Geschmack gut zu Salaten. Bei warmen Gerichten empfehlen sich für die Chilli Cress besonders fette/krokante Gerichte.

Herkunft

'Chilli Cress' stammt aus China, wo dieses sehr beliebte Produkt in vielen Gerichten Verwendung findet. Als ausgewachsene Pflanze ist 'Chilli Cress' eine große rot-grüne Rübe, die geme mitgekocht wird um einem Gericht etwas Schärfe zu verleihen. Als Kresse muss 'Chilli Cress' unbedingt gekühlt aufbewahrt werden, damit man ein weiteres Wachstum verhindert.



Chilli Cress (*Raphanus*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Chilli 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 Chilli 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

