



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Affilla Cress®

Geschmack	Frische Erbsen
Passt zu	Warme und kalte Gerichte, Salate
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Affilla Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Affilla Cress zeichnet sich durch ihre besonders auffällige und dekorative Form aus. Affilla Cress gehört zur Familie der Gartenerbse. Dadurch ist sie in Gerichten der ausgezeichnete Erbsenersatz. Der süße Geschmack des Produkts harmoniert unter anderem gut mit bitteren, frisch-säuerlichen Gerichten. Die Affilla Cress lässt sich in kalten und warmen Speisen oder in Salaten einsetzen, in denen der Erbsengeschmack besonders gut zum Ausdruck kommt.

Herkunft

Die Triebspitzen sind in Süd-Ost-Asien sehr populär. Chinesen nennen sie 'HE LAN DO' (ausgesprochen: che-lan-do), was so viel wie 'Holland' bedeutet!

Durch unseren holländischen Vorfahren der VOC (Vereinigte Ostindische Gesellschaft) aus dem 'Goldenen Zeitalter' kamen Anbauer in diesem Teil der Welt und mit ihnen viele neue Ideen.



Affilla Cress (*Pisum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Affilla 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 Affilla 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)