



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Baby Clover Cress

<b>Geschmack</b>	saurer grüner Apfel
<b>Passt zu</b>	Fisch, süßen Gerichten, Cremesuppen
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Baby Clover Cress ist eine dekorative kleinblättrige Kresse mit kleeförmigen (herzförmigen, lanzettförmigen) Blättern und einem leicht säuerlichen Geschmack.

Baby Clover Cress erinnert an saure grüne Äpfel und eignet sich daher bestens für süße Gerichte wie Cremesuppen, aber auch für Soßen und Fisch. Außerdem ist Baby Clover Cress eine ideale Zutat für Mayonnaise, Joghurt, Salate und Getränke wie Limonade und Tee.

### Herkunft

Baby Clover Cress gehört zur Familie der Sauerkelegewächse, die vor allem in Chile und Argentinien zu finden sind. Ursprünglich wurden die Blätter dieser Pflanze dazu verwendet, Gerichten eine säuerliche Note zu verleihen, und können als Ersatz für Zitronen(säure) dienen.

Der dreiblättrige Klee ist eines der Nationalsymbole Irlands und steht für die Heilige Dreieinigkeit. Interessant ist auch zu wissen, dass das Produkt früher verwendet wurde, um Waffen zu perfektionieren.



### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Baby Clover Cress ist ganzjährig erhältlich. Die Lagertemperatur für dieses Produkt beträgt 2-7 °C. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität optimal erhalten bleibt, beträgt 2-4 °C.

Da Baby Clover Cress sozial verträglich angebaut wird, erfüllt sie die Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



### Für weitere Auskünfte

Koppert Cress B.V.  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Die Niederlande  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com

