



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Jeere Cress

Geschmack	Kümmel
Passt zu	herbe Schokolade, Kohlgemüse, mildem Ziegenkäse
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Jeere Cress zeichnet sich durch die grauen Kappen auf der Kresse aus. Die Samenschale mit feinem Kümmelgeschmack verleiht der Kresse einen verspielten Charakter. Der Kümmelgeschmack lässt sich mit dieser Kresse viel besser dosieren als mit dem Gewürz. Kümmel ist in der indischen, orientalischen, nahöstlichen, mexikanischen, portugiesischen und spanischen Küche weit verbreitet. Ein attraktiver, natürlich intensiver Geschmack auf dem Teller und hervorragend kombinierbar mit Brot, Zwieback, Kuchen, Currys, jungem Ziegenkäse, Mozzarella oder Kohlgemüse.

Herkunft

Kümmel wurde früher in Europa bereits weit verbreitet als Küchengewürz verwendet. Die Römer stellten Pulver daraus her und verwendeten ihn als Pfeffer, während die alten Griechen bereits einen eigenen Kümmelstreuer auf dem Tisch stehen hatten wie wir heute Salz und Pfeffer.



Jeere Cress (*Cuminum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Jeere 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 Jeere Cress nachhaltig angebaut wird, erfüllt sie die Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

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

