



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Lupine Cress

Geschmack	Kräftiger Biss, leicht bitter, frisch, knackig
Passt zu	Garnierung, Beilage, Dämpfen, Erhitzen
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C
Allergene	Lupine ist ein bekanntes Allergen, Lupine Cress selbst ist kein Allergen, kann aber je nach Zubereitungsart das Allergen Lupine bilden.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Geschmack und Anwendung

Die Lupine Cress eignet sich bestens für Kombinationen. Dank des kräftigen Bisses passt sie sowohl zu warmen wie auch kalten Gerichten. Die Lupine Cress ist lange haltbar, einfach zu verarbeiten und ersetzt Gemüse als Beilage oder dient als Garnierung für vegetarische Gerichte. Aber auch zu leicht verdaulichem Fisch und Gerichten mit Weißfleisch macht die Lupine Cress sich gut.

Herkunft

Ursprünglich kommt die Lupine Cress aus dem Mittelmeerraum; Lupinen waren vor allem auf der iberischen Halbinsel und in Griechenland zu finden, aber auch in Italien ist die Lupine historisch belegt. Die groben Samen wurden im alten Rom als Spielgeld verwendet.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Lupine Cress ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2-7 °C bis zu sieben Tagen frisch. Lupinenkresse stammt aus gesellschaftlich verantwortetem Anbau und erfüllt die Hygieneanforderungen für Küchen. 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 I
2681 MB Monster
Die Niederlande
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

