



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Pepquiño®

Geschmack	Delicaten, frischen, leichtsauerem Gurkengeschmack
Passt zu Anbau	Snacks, Wokgerichten, Salaten Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	April bis November
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Pepquiño ist der Markenname von Koppert Cress für eine Frucht. Pepquiño® kann auf unterschiedlichsten Weisen verwendet werden. Zum Beispiel als Snack, für zwischendurch, oder für kurzgebratene Pfannengerichte; sie eignet sich auch zu Sojasaucen und natürlich zu den verschiedensten Salaten. Pepquiño absorbiert jedes Aroma, ob süß, salzig oder sauer, sobald die Frucht angeschnitten oder angestochen wird. Pepquiño ist dekorativ und macht aus jedem Gericht etwas Besonderes.

Herkunft

Die Pepquiño ist eine sehr alte Varietät, welche zu der Familie der Cucurbitacean gehört. Deswegen ist es schwierig, die genaue Herkunft dieser Pflanze herauszufinden. Unsere Suche ergab, dass diese 3cm lange 'Mikro - Gurke', welche botanisch der Melone näher steht, aus Südamerika stammt.



Pepquiño (*Cucumis*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Pepquiño ist von April bis November erhältlich und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden. 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 Pepquiño den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

