



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Red Mustard Cress

Geschmack	Milder Senf mit einem Hauch Blumenkohl
Passt zu	(Rohem) Fisch, Japanische Gerichten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Red Mustard Cress hat einen milden Senfgeschmack mit einem Hauch Blumenkohl. Ihre Farbe verleiht der Kresse einen verspielten Charakter. Red Mustard Cress harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Fleisch- und Fischgerichten, wie Toumedos oder Rochenflügel. Außerdem passt die Kresse gut zu Kohl und Kartoffeln.

Herkunft

Red Mustard Cress ist ein urholländisches Produkt, das bis heute in den Niederlanden produziert wird. Viele denken bei den gelb blühenden Feldern im Sommer an Raps. Auf vielen dieser Felder blüht jedoch nicht der Raps, sondern Senf. Senf wird vor allem als Gründünger gesät. Bei Koppert Cress und bei der Senfindustrie stehen jedoch die Samen im Mittelpunkt.

Allergene

Senf ist ein bekanntes Allergen. Mustard Cress ist kein echter Senf, enthält jedoch den Stoff, der die Senfallergie auslöst.



Red Mustard Cress (*Brassica*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Red Mustard 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 Red Mustard 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)