



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

RucolaCress®

Geschmack	Nüsse
Passt zu	Amuse Gueules, Salate, Carpaccio
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

RucolaCress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. RucolaCress ist besonders intensiv im Geschmack. Es ist erstaunlich, wie viel Geschmack in so einem kleinen Blatt steckt. Der charakteristische nussige Geschmack ist sehr prägnant. Wir liefern sie mit ganz kleinen Blättern und empfehlen, sie roh zu essen. Die extra feinen Blätter eignen sich besonders zu leichten Gerichten mit Salat, Fisch oder Fleisch-carpaccio. RucolaCress kann aber auch mitgekocht werden, z.B. in Soßen, besonders lecker in Pastasoßen. In warmen Speisen sollte die Kresse ganz zum Schluss hinzugefügt werden. Eine Pastasauce mit Rucola Cress ist einfach ein Gedicht.

Herkunft

Rucola ist bekannt als eine typisch mediterrane Zutat, die zur italienischen, griechischen, portugiesischen und auch spanischen Küche gehört. In Zeiten der Globalisierung finden wir sie aber auch im Nahen Osten, Ägypten und Nordafrika.

Allergene

Rucola ist kein bekanntes Allergen, enthält jedoch den Stoff, der die Senfallergie auslöst.



RucolaCress (*Eruca*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

RucolaCress 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 RucolaCress 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: 10 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)

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