



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Baby Clover Cress

Goût	Pommes vertes acides
Utilisation	Poissons, plats sucrés, veloutés
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Baby Clover Cress est un cresson décoratif à petite feuilles. En forme de trèfle (forme de cœur, lancéolée), ces feuilles se caractérisent par un goût légèrement acide. Baby Clover Cress rappelle le goût des pommes vertes acides et est donc l'ingrédient parfait dans des plats sucrés, veloutés, sauces et poissons.

Mais Baby Clover Cress peut également être ajouté à de la mayonnaise, du yaourt, des salades et même à toute sortes de boissons, notamment de la limonade et du thé.

Origine

Baby Clover Cress appartient à la famille de l'oseille sauvage, une espèce principalement rencontrée au Chili et en Argentine. Au départ, les feuilles de cette plante sont utilisées pour donner aux plats une saveur acide. Elles peuvent remplacer le citron (acide citrique).

Le trèfle à trois folioles est l'un des symboles nationaux de l'Irlande et représente la sainte Trinité. Détail surprenant: ce produit était utilisé par le passé pour garantir le bon fonctionnement des armes.



Disponibilité et Conservation

Baby Clover Cress est disponible pendant toute l'année. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C.

Issu d'une culture raisonnée, Baby Clover Cress est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Pays-Bas
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com