

KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

BlinQ Cress

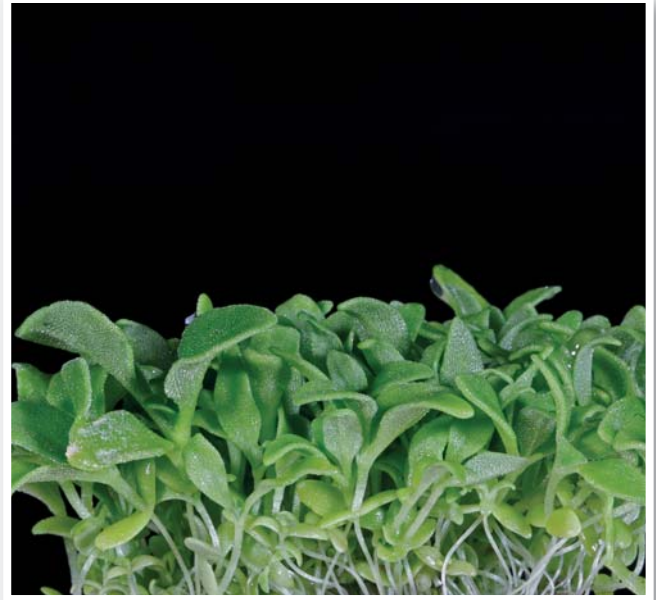
Goût	Goût frais-saumâtre à salé
Utilisation	Plats se mariant avec une saveur amère, comme le poisson et la viande
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

BlinQ Cress appartient à la famille BlinQ Blossom. Les minuscules cristaux visibles sur les feuilles donnent à cette plante sa belle apparence mais aussi sa note croquante. Le goût de BlinQ Cress est frais-saumâtre à salé et se marie à merveille avec des plats amers et aigres. BlinQ Cress joue les accords parfaits avec de la viande – un steak tartare, une entrecôte ou du bœuf Wagyu – mais aussi avec du poisson, notamment des anchois ou du maquereau. Les possibilités sont aussi nombreuses que variées.

Origine

BlinQ Cress est originaire d'Afrique du Sud, mais s'est répandu notamment sur le pourtour méditerranéen. Cette plante est rencontrée dans les régions sèches et rocailleuses. BlinQ Cress est réputée avoir des vertus adoucissantes pour la gorge et est utilisée traditionnellement pour lutter contre les inflammations des muqueuses.



Disponibilité et Conservation

BlinQ Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. 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.

Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

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

