



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Borage Cress

Goût	lodé, huître, concombre
Utilisation	Poissons, fruits de mer, sandwiches
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût & Utilisation

Après avoir dégusté Borage Cress, on comprend pourquoi on l'appelle populairement l'herbe à concombre. Ce cresson a une saveur fraîche qui lui est propre avec les tonalités salées de l'huître. Borage Cress est idéal en combinaison avec des crustacés et fruits de mer ou avec des poissons fumés tièdes, légèrement cuits. Borage Cress est à recommander en combinaison avec de la viande ou un steak tartare.

Origine

La Bourrache a un passé historique malheureusement peu connue ; en fait, le nom est d'origine arabe 'Abu Rache'. Abu signifie 'père' et Rache 'transpirer'. Il est conseillé de manger ou de se faire des infusions de Bourrache lorsque l'on est malade, car vous évacuerez les toxines par le biais de la transpiration. Un autre intérêt a été découvert par un certain Monsieur Parkinson : après avoir mangé de la bourrache, ses étudiants étaient moins stressés. D'un point de vue scientifique, des études sont encore nécessaires pour prouver ces phénomènes.



Disponibilité & Conservation

Borage Cress est disponible toute l'année et se conserve 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. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate 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

