



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

RucolaCress®

Goût	Noisette poivrée
Utilisation	Amuse-bouches, salades carpaccio
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

RucolaCress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Le RucolaCress cultivé par Koppert Cress possède un goût franc de noisette poivrée. Il est toujours incroyable de percevoir autant de saveur dans de si petites feuilles. Les feuilles extrêmement fines du RucolaCress le rendent attrayant pour la décoration sur un amuse-bouche, un toast ou mélangé à une salade.

Il est donc conseillé, en cas de cuisson, de l'ajouter au dernier moment. Une sauce pour pâtes avec RucolaCress offre une saveur fantastique.

Origine

La roquette est l'un des ingrédients les plus renommés dans la cuisine méditerranéenne, indispensable dans la cuisine italienne, grecque, portugaise ou espagnole. Sans oublier le Moyen-Orient, l'Égypte et également le reste de l'Afrique. Il peut être consommé aussi bien cru que cuit.

Allergènes

Rucola n'est pas un allergène connu, mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.



Disponibilité et conservation

Rucolacress 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.

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



Contenu: 10 barquettes par colis (30x40 cm)