



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Salicornia Cress

Goût	Salé, texture croquante
Utilisation	Poissons et crustacés
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et Utilisation

Salicornia Cress présente une saveur légèrement salée et une texture croquante qui le rend particulièrement approprié pour les plats de poisson. En raison de son goût salé qui convient à de nombreux plats, Salicornia Cress peut remplacer le sel. Le cresson peut être complètement utilisé car la jeune plante ne se lignifie pas.

Origine

La salicome est récoltée le long des plages de différentes régions, c'est un produit saisonnier. Contrairement à la salicome conventionnelle présente sur le marché, Salicornia Cress est cultivé toute l'année sous serre. Il est par conséquent un produit de haute qualité et avec un prix fixe.



Disponibilité et Conservation

Salicornia 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.

Semé sur un substrat de cellulose, Salicornia Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer le produit avant usage.

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

