



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Scarlet Cress

Goût	Betterave rouge
Utilisation	De multiples façons
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Scarlet Cress est un cresson décoratif à la saveur douce de betterave rouge, dont le goût particulier s'associe parfaitement aux desserts sucrés. Une combinaison avec du poisson ou de la viande renforce le goût de betterave rouge. Vivement coloré, Scarlet Cress convient aussi pour les salades.

Origine

Scarlet Cress fait partie d'une famille de plantes très nourrissantes, consommées en légumes ou en grains. Cette plante est une source riche en vitamines et minéraux. Ses graines auraient même une plus haute teneur en protéines que le blé.



Disponibilité et Conservation

Scarlet 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



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)