



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Ghoa Cress®

Goût	Agrume, coriandre
Utilisation	Amuse-bouches, poissons, volailles, potages, desserts
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Ghoa Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Le goût de Ghoa Cress vous rappellera la fraîcheur des agrumes avec une touche de coriandre. Ces jeunes pousses d'herbes aromatiques se marieront parfaitement aux poissons, et volailles. Dans les potages ou salades, Ghoa Cress est également un ingrédient très apprécié. Ghoa Cress peut aussi être utilisé dans des desserts, par exemple associé à des fruits exotiques ou du gin. Ghoa Cress se distingue non seulement par sa saveur fraîche et sa valeur décorative, mais également pour ses effets bénéfiques présumés sur la santé. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il est également possible d'utiliser l'enveloppe des graines.

Origine

Ghoa Cress doit son nom à son origine indienne, où l'on retrouve ses feuilles sur presque tous les plats sous forme de cari dans: salades, soupes, volaille sauces piquantes... ; Goa est un territoire de l'Inde située sur la côte Sud-Ouest. La venue de nombreux occidentaux a engendré dans cette région une variante plus douce de la cuisine indienne.



Ghoa Cress (*Coriandrum*)

Disponibilité & Conservation

Ghoa 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.

Sa culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate, sans même un rinçage préalable, il répond aux normes d'hygiène en cuisine.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)