



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Jeere Cress

Goût

Utilisation

Culture

Disponibilité

Conservation

Cumin

Choucroute, fromage de chèvre
jeune, mozzarella

En lutte biologique

Toute l'année

Jusque 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Jeere Cress est un cresson qui se caractérise par une tête grisâtre. C'est la cosse des graines au goût de cumin qui donne à ce cresson son caractère unique. Avec ce cresson, le goût de cumin est nettement plus facile à doser qu'avec l'épice en elle-même. Le cumin est couramment utilisé dans la cuisine indienne, asiatique, mexicaine, portugaise, espagnole ainsi qu'au Moyen-Orient. Ce bel exhausteur de goût 100 % naturel se combine à merveille avec du pain, des biscuits, des cakes, des currys, du fromage de chèvre jeune, de la mozzarella ou de la choucroute.

Origine

Par le passé, le cumin était déjà grandement utilisé en Europe pour assaisonner les plats. Les Romains le transformaient en poudre et l'utilisaient en guise de poivre, alors que les anciens Grecs le mettait déjà sur la table dans un petit récipient, comme nous le faisons de nos jours avec le poivre et le sel.



Jeere Cress (*Cuminum*)

Disponibilité et conservation

Jeere Cress est disponible pendant toute l'année. 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. Issu d'une culture raisonnée, Jeere Cress est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

