



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Scarlet Cress

<b>Goût</b>	Betterave rouge
<b>Utilisation</b>	De multiples façons
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	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.



Scarlet Cress (*Amaranthus*)

### 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.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)