



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zorri Cress

Goût	Relevé, racine de raifort
Utilisation	Maquereau, plats à la saveur rafraîchissante, ravioli, fromage de chèvre
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Origine

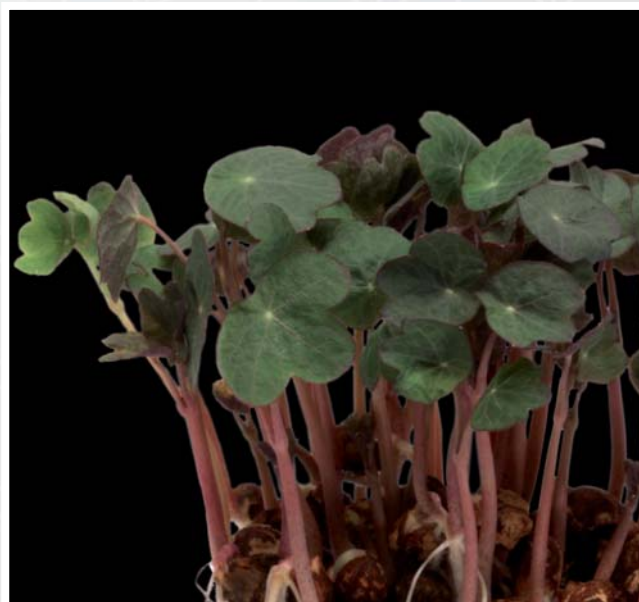
Zorri Cress est la jeune pousse de la Capucine, une plante (décorative) épicée rencontrée dans les jardins depuis des siècles.

Originaires des Andes, cette plante est arrivée en Europe au XVI^e siècle via le Pérou. Sa feuille peltée rappelle la forme d'un bouclier, raison pour laquelle cette plante était souvent vue comme un symbole de la victoire.

Disponibilité et Conservation

Zorri 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. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.



Zorri Cress (*Tropaeolum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

