



KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

La Collection



A la recherche d'ingrédients innovants

Koppert Cress est sans cesse à la recherche d'ingrédients nouveaux et surprenants alliant le plaisir des yeux à celui du goût et constituant un véritable atout pour les chefs. Des plantes aromatiques utilisées localement sont testées et sélectionnées pour répondre à la demande de nombreux restaurateurs à travers le monde.

Micro-végétaux

Les micro-végétaux sont des jeunes pousses issues de plantes aromatiques 100% naturelles. La graine produit des réserves afin d'assurer la période de transition entre la germination et le moment où la plante pourra assurer sa propre protection. Les micro-végétaux sont ainsi concentrés en goût, parfum et éléments sains.

Etonnez!

Ajoutez une touche d'exotisme à vos plats et étonnez vos invités en leur faisant découvrir des saveurs du monde entier. Vous serez surpris par les multiples possibilités d'utilisation de la collection comprenant 18 variétés de cress et 10 autres spécialités.

Qualité, hygiène et facilité d'utilisation

Les graines sont semées sur un substrat de fibres naturelles selon un procédé breveté. La culture et les différentes manipulations respectent les normes SQF 2000 (Safe Quality Food), HACCP et ISO et traçabilité. Les jeunes pousses répondent ainsi aux normes d'hygiène en cuisine.

Les cress sont très faciles d'utilisation. Vous avez besoin d'une simple paire de ciseaux pour les récolter. Cultivés en lutte biologique, il est inutile de les rincer avant utilisation.

Une durée de vie exceptionnelle

Cultivés sur un substrat de fibres naturelles et dans des conditions d'hygiène strictes, les cress auront une longue durée de vie. Si vous prenez soin de les conserver à la bonne température et de ne pas les laisser se dessécher, les cress pourront être conservés plus de 10 jours. L'échelle de température conseillée est rappelée sur chaque colis.

Disponibilité

La collection de Koppert Cress est disponible toute l'année, à l'exception de quelques produits saisonniers. Cultivées aux Pays-Bas, toutes les références peuvent être commandées par l'intermédiaire du réseau de grossistes en fruits et légumes.

Chaque variété est disponible dans un colis de 16 barquettes. Il existe également 3 colis panachés appelés 'mix' comprenant 4 ou 6 variétés assurant un gain de place en cuisine et des produits toujours frais.

Les avantages de la collection Koppert cress en bref

- Une palette de goûts, parfums et couleurs; 18 cress, 10 autres spécialités dans différents emballages.
- Facilité d'utilisation
- Qualité constante et hygiène
- Une durée de vie exceptionnelle
- Produits disponibles toute l'année par le réseau traditionnel des grossistes en fruits et légumes.



Affilla® Cress
Origine: Chine
Goût: Petits-pois crus
Utilisation: Plats légèrement sucrés



Atsina Cress
Origine: Amérique du Nord
Goût: Sucré, réglisse
Utilisation: Amuses-bouches, desserts



Basil Cress
Origine: Italie
Goût: Franc goût de basilic
Utilisation: Salades, tomates, mozzarella, pesto fait maison



Borage Cress
Origine: Moyen-Orient
Goût: Salé, huile, concombre
Utilisation: Poissons, crustacés, sandwiches



Brocco Cress®
Origine: Italie
Goût: Doux brocoli, radis
Utilisation: Poissons fumés, sandwiches



Daikon Cress®
Origine: Japon
Goût: Ralfort
Utilisation: Poissons (crus), salades



Ghoa Cress
Origine: Inde
Goût: Agrume, coriandre
Utilisation: Amuses-bouches, poissons, volaille, potages



Limon Cress
Origine: Inde
Goût: Citron, anis
Utilisation: Poissons (soupes), crustacés, fruits de mer, desserts



Mustard Cress
Origine: Japon
Goût: Moutarde ancienne, wasabi
Utilisation: Poissons (crus), plats japonais



Sakura® Mix



Dulce Mix



Shiso® Mixed



Shiso® Green

Origine: Corée
Goût: Menthe, anis
Utilisation: Poissons (crus), fromages, plats japonais



Shiso® Purple

Origine: Japon
Goût: Cumin
Utilisation: Plats à base de champignons, gibier, fromages, asperges



Piros Cress
Origine: Hongrie
Goût: Basilic doux
Utilisation: Plats Méditerranéens, tapas, ratatouille



Rock Chives®
Origine: Montagnes de Chine
Goût: Ail doux
Utilisation: Amuses-bouches, brochettes et crostini



Salicornia Cress
Origine: Côtes de régions diverses
Goût: Salé, texture croquante
Utilisation: Poissons et crustacés



Rucola Cress®
Origine: Egypte
Goût: Noisette poivrée
Utilisation: Amuses-bouches, salades, carpaccio



Sakura Cress®
Origine: Japon
Goût: Radis
Utilisation: Amuses-bouches, salades



Sachuan Cress
Origine: Chine/Altiplano
Goût: Pétillant, électrique, anesthésiant
Utilisation: Amuses-bouches, cocktails, desserts, glaces



Tahoon Cress®
Origine: Himalaya
Goût: Forêt
Utilisation: Gibier, fromages



KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables



Apple Blossom

Origine: Asie du Sud-Est
Goût: Acidulé, pommes vertes
Utilisation: Amuses-bouches, salades de fruits, desserts



Oyster Leaves
(Huître végétale)

Origine: Ecosse du Nord
Goût: Salé, huître
Utilisation: Plats à base de poissons



Inca Collection

Origine: anciennes variétés issues du monde entier
Goût: divers goûts originels de tomates
Utilisation: salades, amuses-bouches, farcies



Pepquiño®*

Origine: Amérique du Sud
Goût: Jeune concombre aux tonalités aigres.
Utilisation: Farcis, en beignet, en salade, sauté au wok, etc.



Karma

Origine: Thaïlande
Goût: Endive, croquante
Utilisation: desserts, salades et cocktails



Sea Fennel
(Fenouil de mer)

Origine: Côtes d'Europe
Goût: après blanchiment épicé
Utilisation: Plats à base de poissons, crustacés



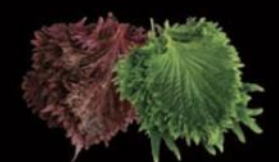
Wheat Grass

Origine: Proche-Orient
Goût: sucré
Utilisation: pressé, ingrédient savoureux et coloré pour les jus, cocktails et desserts.



Sechuan Button

Origine: Amérique de Sud, Afrique
Goût: Pétillant, électrique, anesthésiant
Utilisation: émiettez et parsemez avec parcimonie



Shiso® Leaves

Origine: Japon, Corée
Goût: Oriental
Utilisation: Poissons (crus), plats japonais



Venus Vase
(Vase de Vénus)

Origine: forêt tropicale
Goût: non comestible
Utilisation: Verre naturel pour les cocktails et apéritifs

* **Produit saisonnier**
Disponible de mars à octobre.

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

