



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Acla Cress®

Goût	Frais, menthe, agrumes
Utilisation	Dans des desserts, en combinaison avec des légumes, des légumes-racines, des plats gras
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Acla Cress® se caractérise par un goût frais d'agrumes. La saveur de ce cress se révèle pleinement aussi bien dans des plats sucrés que salés. Une combinaison avec un dessert est la première utilisation qui vient à l'esprit.

Mais lorsque vous laissez libre court à votre créativité, ce cress peut également être associé à différents légumes. Pensez ici à des légumes-racines, des panais ou des tomates. Ce cress se marie aussi à merveille avec des plats gras, notamment du boudin noir, de la volaille ou du foie gras.

Origine

Acla Cress est originaire d'Amérique du Sud, où cette plante pousse dans les prairies péruviennes. La population locale lui connaissait déjà diverses utilisations. Généralement transformée en boisson chaude ou froide, cette plante devait surtout sa popularité à ses prétendues vertus médicinales.



Acla Cress (Tagetes)

Disponibilité et Conservation

Acla 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 7°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

Koppert Cress B.V.

De Poel I
2681 MB Monster
Pays-Bas
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

