



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Red Mustard Cress

Goût	Moutarde douce aux tonalités de chou-fleur
Utilisation	Viande et poisson à chair ferme, variétés de choux
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Red Mustard Cress offre une saveur de moutarde douce aux tonalités de chou-fleur. Ce cresson présente un caractère ludique dû à sa couleur. Red Mustard Cress est parfait en combinaison avec de la viande et du poisson à chair ferme, comme le tournedos ou une aile de raie.

Il est également apprécié avec diverses variétés de choux et les pommes de terre.

Origine

Red Mustard Cress est un produit typiquement hollandais qui continue d'être cultivé aux Pays-Bas. Les champs jaunes que l'on voit en été ne sont pas tous des cultures de colza. C'est le contraire qui est vrai. La plupart des champs sont des cultures de moutarde. La moutarde est souvent utilisée comme engrais vert. Mais pour Koppert Cress et l'industrie moutardière, ce sont toutefois les graines qui sont récoltées.

Allergènes

La moutarde est un allergène connu. Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.



Red Mustard Cress (*Brassica*)

Disponibilité et conservation

Red Mustard 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. 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)

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