



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Chilli Cress

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| Goût | Moutarde forte, piment |
| Utilisation | Poisson (cru), salades, plats gras |
| Culture | Cultivé en lutte biologique |
| Disponibilité | Toute l'année |
| Conservation | Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C |

Goût et utilisation

Avec sa saveur piquante de radis, Chilli Cress est un aromatisant décoratif épicé. Chilli Cress est parfaitement mis en valeur dans les saveurs qui se combinent aussi avec les radis. Dans les plats froids, il est idéal dans des salades.

Associé à des plats chauds, Chilli Cress est très apprécié dans les plats gras ou à structure croquante.

Origine

Chilli Cress est originaire de Chine où cet ingrédient est très populaire et utilisé dans de nombreux plats. A maturité, Chilli Cress devient un grand navet rouge souvent utilisé dans un plat pour en relever le goût.



Chilli Cress (*Raphanus*)

Disponibilité et Conservation

Chilli 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.

Il doit impérativement être conservé au frais pour éviter une pousse trop rapide. Cultivé en lutte biologique, Chilli Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

