



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Affilla Cress®

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Smaak | Verse doperwtten |
| Gebruik | Warme en koude gerechten, salades |
| Teelt | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| Beschikbaarheid | Jaarrond |
| Houdbaarheid | Tot zeven dagen bij 2-7°C |

Smaak en toepassing

Affilla Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Affilla Cress kenmerkt zich door de zeer onderscheidende en decoratieve vorm. Affilla Cress is familie van de suikererwt, dat maakt het product goed inzetbaar als erwt-vervanger in gerechten. Door de zoete smaak van het product combineert het onder andere goed met bittere, fris zure gerechten. De Affilla Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten, of in salades waarin de smaak als erwt tot zijn recht komt.

Oorsprong

De topjes van deze plant zijn zeer populair in Zuidoost Azië. Het wordt door de Chinezen 'HE LAN DOU' genoemd, (spreek uit: Ghelandou) dat zoveel als 'HOLLANDS' betekent. Affilla Cress is een zeer krachtige groeier. Buiten de koelkast bewaard, zal het zeker 1cm per dag groeien. Dat geeft niets, maar heeft wel tot gevolg dat het bakje snel uitdroogt. Geef dus, bij bewaring buiten de koelkast, regelmatig water.



Affilla Cress (*Pisum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Affilla Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Affilla Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)