



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Baby Clover Cress

Smaak	Zure groene appels
Gebruik	Vis, zoete gerechten, crèmesoepen
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Baby Clover Cress is een decoratieve kleinbladige cress met klavervormige (hartvormige, lancetvormige) blaadjes en een lichtzure smaak. Baby Clover Cress doet denken aan zure groene appels en is daardoor een uitstekend ingrediënt voor zoete gerechten, crèmesoepen, sauzen en bij vis. Maar ook in mayonaise, yoghurt, salades en zelfs in dranken als limonade en thee is Baby Clover Cress een goede toevoeging.

Oorsprong

Baby Clover Cress is familie van klaverzuring, een soort die je vooral in Chili en Argentinië kunt vinden. Van oorsprong worden de blaadjes van deze plant gebruikt om gerechten een zurige smaak te geven en kunnen dienen als vervanger van citroen(zuur).

Het drie-bladige klavertje is het nationale symbool van Ierland en staat voor de Heilige Drie-eenheid. Spannender is dat het product vroeger gebruikt werd om wapens onfeilbaar te maken.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Baby Clover 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 Baby Clover Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com