



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Borage Cress

Smaak	Zilt, oester, komkommer
Gebruik	Vlees- en visgerechten, schaal- en schelpdieren, sandwiches,
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Na het proeven van Borage Cress snapt men waarom de cress in de volksmond 'komkommerkruid' genoemd wordt. De cress heeft een onmiskenbare frisse smaak met ziltige tonen van de oester. Borage Cress leent zich uitstekend voor een combinatie met schaal- en schelpdieren of licht gegaarde, lauw gerookte vissoorten. Voor een combinatie met vlees of steak tartare is Borage Cress een echte aanrader.

Oorsprong

Borage Cress heeft ook een aantal eigenschappen die minder bekend zijn. De naam is Arabisch, het komt van 'Abu Rache', Abu is vader en Rache is zweten. Als je ziek bent en je eet Borage, dan ga je zweten en dat zou de genezing versnellen. Een ander bijverschijnsel is geconstateerd door meneer Parkinson: nadat zijn studenten Borage gegeten hadden waren ze minder gestrest. Wetenschappelijk dient dit echter nog verder te worden uitgezocht.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Borage Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaar temperatuur 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 Borage Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



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

Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com