



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Ghoa Cress®

Smaak	Citrus, milde koriander
Gebruik	Amuses, vis, vlees, soep en desserts
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Ghoa Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. In Ghoa Cress herkent u een frisse citrusmaak en de milde geur van koriander. Deze kiemen passen uitstekend bij aziatische gerechten. Ook in soep of salade is Ghoa Cress een perfecte toevoeging. Ghoa Cress kan ook gebruikt worden in desserts. Denk dan aan een combinatie met tropische fruit soorten of gin. Ghoa Cress is niet alleen interessant vanwege zijn frisse smaak en decoratieve waarde maar ook voor zijn vermeende positieve effecten op de gezondheid. Wat vele mensen niet weten is dat ook het zaadhulstje gebruikt kan worden.

Oorsprong

Ghoa Cress dankt zijn naam aan zijn Indische oorsprong, waar het bij vrijwel alle gerechten te vinden is o.a als curry bij: salades, soepen, gebraden vlees, gevogelte en sauzen; Goa is de naam van een deelstaat in India gelegen aan de Westkust. Met name door de komst van vele westerlingen heeft zich in deze regio een mildere variant van de Indiase keuken ontwikkeld.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Ghoa 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 Ghoa 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