



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Jeere Cress

<b>Smaak</b>	Komijn
<b>Gebruik</b>	In combinatie met jonge zachte gietenkaas, mozzarella, zuurkool
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Jeere Cress kenmerkt zich door het grijzige dopje op de cress. Het zaadhulsje met fijne komijnsmaak geeft de cress een speels karakter. De komijnsmaak is met deze cress veel mooier te doseren dan met de specerij. Komijn wordt veel gebruikt in de Indiaanse, Oosterse, het Midden-Oosten, Mexicaanse, Portugese en Spaanse keuken. Een mooie natuurlijke smaakversterker op het bord en uitstekend te combineren met brood, biscuits, cakes, curries, jonge geitenkaas, mozzarella of zuurkool.

### Oorsprong

Komijnzaad werd vroeger in Europa al veel gebruikt als smaakmaker in gerechten. De Romeinen maakten er poeder van en gebruikten het als peper, terwijl de oude Grieken het al in eigen vaatje op tafel hadden staan, zoals wij tegenwoordig peper en zout.



Jeere Cress (*Cuminum*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Jeere 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 Jeere 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