



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Mustard Cress

<b>Smaak</b>	Mierikswortel, wasabi
<b>Gebruik</b>	(Rauwe) vis/vleesgerechten, Japanse gerechten
<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

Mustard Cress heeft een sterke wasabi/mosterd smaak. De meerdere kleuren op het blad geven de Cress een unieke uitstraling. Deze variant is geselecteerd op de sterke smaak in de jonge plant. Mustard Cress is een echte smaakmaker in salades en komt goed tot zijn recht in combinatie met carpaccio of rauwe vis. Ook is de cress een pittige toevoeging aan een koud vlees- of visgerecht. Mustard Cress is een goede combinatie met de Aziatische keuken.

### Oorsprong

Mustard Cress is een oer-Hollands product dat ook nog steeds in Nederland wordt geteeld. Vaak wordt gedacht dat alle gele velden die we in de zomer zien koolzaadteelt is. Het tegendeel is waar; veel velden zijn juist mosterdteelten. Mosterd wordt vooral gebruikt als groenbemester. Maar voor Koppert Cress en voor de mosterdindustrie wordt juist het zaad geoogst.

### Allergenen

Mosterd is een bekende allergeen. Mustard Cress is geen echte mosterd maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.



### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Mustard 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 Mustard 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