



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

RucolaCress®

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Smaak | Noten |
| Gebruik | Amuses, salades, carpaccio |
| Teelt | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| Beschikbaarheid | Jaarrond |
| Houdbaarheid | Tot zeven dagen bij 2-7°C |

Smaak en toepassing

RucolaCress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. RucolaCress, door Koppert Cress geleverd, is zeer sterk van smaak. Het is verbazingwekkend dat zo'n klein plantje zo'n sterke smaak kan hebben. De smaak kan het best beschreven worden als een milde notensmaak met een pittige ondertoon. RucolaCress heeft een heel mooi fijn blaadje dat het verrassend goed doet op een amuse, een toastje, of door de sla gemengd. Wilt u gaan koken, dan is het raadzaam om het er als laatste bij te voegen. Een pastasaus met RucolaCress is fantastisch.

Oorsprong

Rucola is een van die typische Mediterrane ingrediënten die je niet weg kunt denken uit de Italiaanse, Griekse, Portugese en Spaanse keuken. Maar vergeet ook het Midden-Oosten, Egypte en de rest van Afrika niet. De uitgesproken pittige smaak is zeer bepalend voor de gerechten. Het wordt zowel gekookt als rauw gegeten.

Allergenen

Rucola is geen allergeen, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

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



Inhoud: 10 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