



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Salicornia Cress

<b>Smaak</b>	Zoutachtig, knapperig
<b>Gebruik</b>	Vis- en schaaldiergerechten
<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

Salicornia Cress heeft een mild zoute smaak en een knapperige bite, dit maakt de cress bij uitstek geschikt voor visgerechten. De zoute smaak maakt de cress breed inzetbaar, Salicornia Cress kan optreden als zoutvervanger in elk gerecht.

Door het jonge gewas is er geen verhouting en kan de cress in zijn geheel gebruikt worden.

### Oorsprong

Zeekraal wordt geoogst langs de stranden in een groot aantal gebieden en is een seizoenproduct. In tegenstelling tot deze conventioneel aangeboden zeekraal, wordt Salicornia Cress jaarrond in de kas geteeld en kan derhalve een kwalitatief hoogwaardig product, voor een vaste prijs, worden aangeboden.



Salicornia Cress (*Salicornia*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Salicornia 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 Salicornia Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft Salicornia Cress slechts af te spoelen voor gebruik, want de producten worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Inhoud: 10 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com