



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Cress®

<b>Smaak</b>	Tintelend, electrisch, verdovend
<b>Gebruik</b>	Cocktails, amuses, ijsdesserts
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 12-16°C

### Smaak en toepassing

Sechuan Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Sechuan Cress heeft lichtgroen blad met een mondgevoel van licht sprankelend (champagne) naar tintelend verdovend. Dit uitzonderlijke mondgevoel is voor liefhebbers een aandachtstrekker.

Sechuan Cress is begeleidend bij verschillende soorten cocktails, vruchtensappen, amuses en sorbet/waterijs een aanrader.

### Oorsprong

Deze cress is ontwikkeld uit de plant die ook de Sechuan Button als bloem heeft. De plant komt voor in zowel Afrika als Zuid Amerika en stamt waarschijnlijk van voor de tijd dat deze continenten van elkaar gescheiden werden. De naam verwijst naar de smaaksensatie, vergelijkbaar met gerechten uit de Chinese Szechuan keuken.



Sechuan Cress (*Spilanthes*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sechuan Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sechuan Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Inhoud: 16 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