



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Tahoon® Cress

<b>Smaak</b>	Zwaar nootachtig, paddestoel, truffel
<b>Gebruik</b>	Wildgerechten, kaas
<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

Tahoon® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. De zaden hebben een sterke beukenotensmaak. Deze smaak komt ook terug in de Tahoon Cress. De smaak blijft lang hangen. Tahoon Cress is goed te combineren met wild, kazen of in een notensalade. Buiten het wildseizoen is Tahoon Cress, in combinatie met tapenade, olie en sauzen, een aanrader. Verwarming van de cress geeft een heel goede smaakoverdracht.

### Oorsprong

Tahoon® Cress is de kiem van een boom die in de Himalaya voorkomt. In het vroege voorjaar zoeken de vrouwen onder de bomen de pas gekiemde zaden van deze boom. De jonge kiempjes worden dan verwerkt in gerechten.



### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Tahoon 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 Tahoon 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