



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Vene Cress

<b>Goût</b>	Légèrement acide
<b>Utilisation</b>	Pour accompagner des plats gras à base de poisson, de fromage ou d'œufs
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et utilisation

Vene Cress est une plante particulièrement décorative au goût surprenant. La petite feuille verte aux fines nervures rouges complète joliment la décoration de votre plat. Son goût légèrement acide en fait l'ingrédient idéal pour des utilisations aussi nombreuses que variées, que ce soit dans des plats gras, comme du poisson gras (maquereau), du ris de veau ou du foie, mais aussi dans des salades vertes.

### Origine

Vene Cress est la jeune plante d'une épice qui trouve ses origines en Europe mais aussi dans des contrées lointaines comme l'Asie. Riche en acide ascorbique, elle est utilisée depuis des siècles déjà. Son histoire remonte à l'époque des Romains, qui mangeaient cette variante à l'oseille pour se protéger du scorbut. Ils utilisaient également cette épice pour faciliter la digestion des aliments riches (et gras) qu'ils consommaient.



Vene Cress (*Rumex*)

### Disponibilité et Conservation

Vene Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C.

Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

