



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Zorri Cress

<b>Smaak</b>	Pittig, mierikswortel
<b>Gebruik</b>	Makreel, frisse gerechten, ravioli, schapenkaas
<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

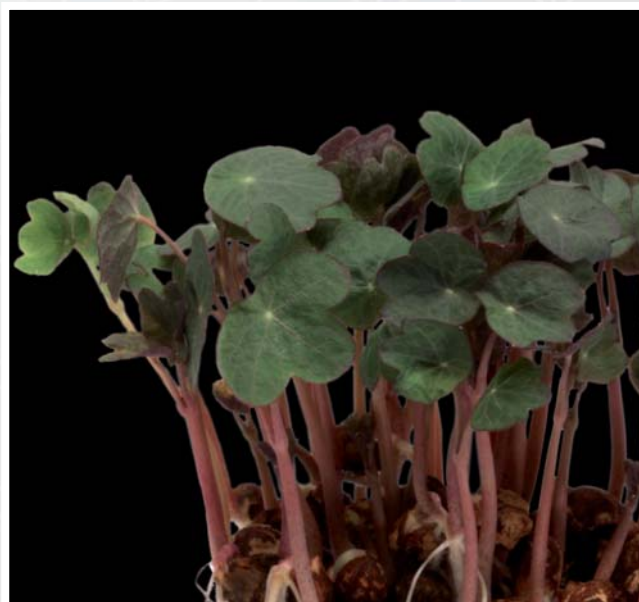
Door de pittige smaak van het product combineert het onder andere goed met frisse gerechten.

De Zorri Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten, specifiek te combineren met ravioli, schapenkaas of makreel.

### Oorsprong

Zorri Cress is het kiemplantje van Oost-Indische kers (Nasturtium, Capucine, Kapuzinerkresse).

Een kruidige (sier)plant die al eeuwen lang in tuinen voorkomt. Van origine is de plant afkomstig uit de Andes en kwam in de 16e eeuw via Peru naar Europa. De blad is schildvormig en daarom werd de plant ook wel als symbool van overwinning gezien.



Zorri Cress (*Tropaeolum*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Zorri Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaar temperatuur 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 Zorri 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