



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zorri Cress

Smaak	Pittig, mierikswortel
Gebruik	Makreel, frisse gerechten, ravioli, schapenkaas
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

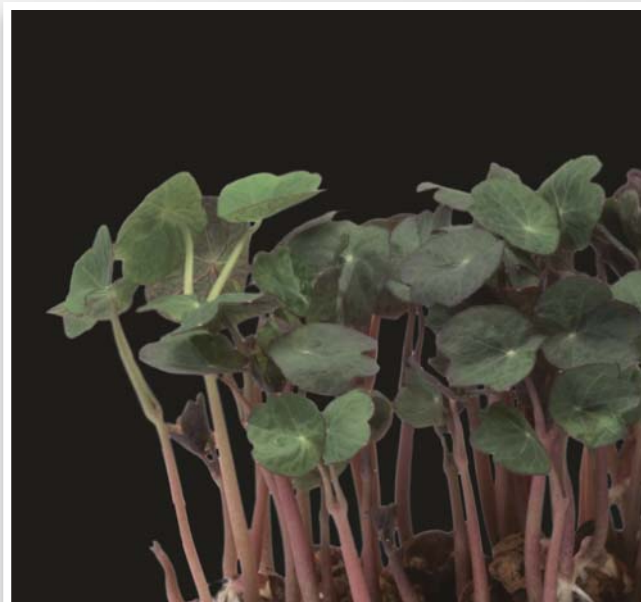
Zorri Cress heeft een pittige smaak waardoor het goed combineert met onder andere frisse gerechten.

Zorri Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten en 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 eeuwenlang in tuinen voorkomt. Van origine is de plant afkomstig uit de Andes en kwam in de 16e eeuw via Peru naar Europa. Het 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 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 Zorri 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 I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com