



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

BlinQ Cress

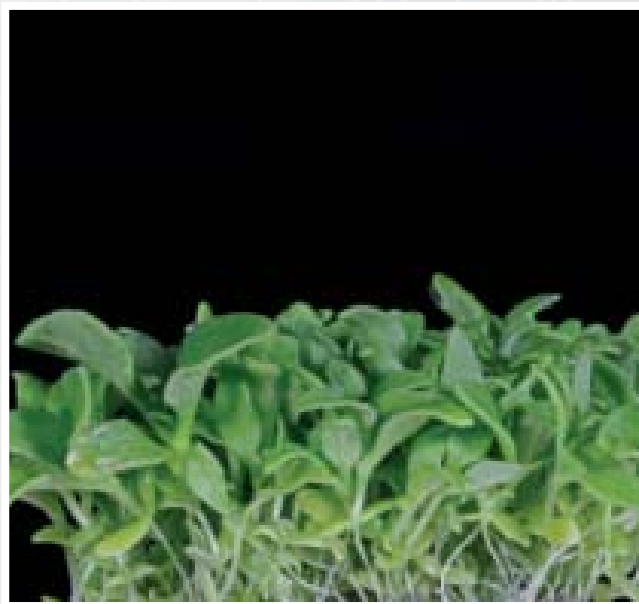
Smaak	Fris-zilte tot zoute smaak
Gebruik	gerechten waar een ziltig element bij past, vis, vlees
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

BlinQ Cress is familie van BlinQ Blossom. Op de blaadjes van de cress liggen kleine kristallen, die de plant een mooi uiterlijk maar ook een stevige bite geven. De smaak van BlinQ Cress gaat van fris ziltig naar zoutig en combineert goed met ziltige en zure gerechten. Geschikt voor combinaties met zowel vlees, tartaar, entrecote of wagyu, als vis, ansjovis of makreel. De mogelijkheden zijn zeer uiteenlopend.

Oorsprong

BlinQ Cress komt oorspronkelijk uit Zuid Afrika, en heeft zich verspreid naar o.a. het Middellandse Zee gebied. De plant komt voor in droge rotsachtige gebieden. BlinQ Cress heeft een verzachtende werking op de keel en wordt traditioneel gebruikt om ontsteking van slijmvliezen te onderdrukken.



BlinQ Cress (*Mesembryanthemum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

BlinQ 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 BlinQ 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