



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Chilli Cress

<b>Smaak</b>	Scherpe mosterd
<b>Gebruik</b>	(Rauwe) vis, salades, in vette gerechten
<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

Chilli Cress is met haar scherpe radijssmaak een pittige en decoratieve smaakmaker. Chilli Cress komt goed tot zijn recht bij smaken die ook goed combineren met radijs. In koude gerechten past de smaak goed bij salades.

Voor een combinatie met warme gerechten combineert de Chilli Cress goed met vette/ krokante gerechten.

### Oorsprong

Chilli Cress komt uit China, waar het een zeer populair product is, dat in veel gerechten wordt gebruikt. De volgroeide Chilli Cress wordt een grote rood groene raap die vaak meegekookt wordt om een gerecht een spicy effect te geven. Als cress moet het beslist koud bewaard worden, om te voorkomen dat ze te snel doorgroeien.



Chilli Cress (*Raphanus*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Chilli 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 Chilli 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

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

