



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Lupine Cress

Smaak	Stevige bite, Licht bitter, Fris, Knapperig
Gebruik	Garnering, bijlage, stomen, verwarmen
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C
Allergenen	Lupine is een bekende allergeen. Lupine Cress zelf is geen allergeen maar kan wel, door de manier van produceren, sporen van de stof meedragen die de Lupine-allergie veroorzaakt.

Smaak en toepassing

De Lupine Cress is een perfect te combineren cress. Met zijn stevige bite is het een toevoeging aan zowel warme als koude gerechten.

De Lupine Cress kent een lange houdbaarheid, is makkelijk te verwerken en doet het uitstekend als vervanger van groente als bijlage, of als garnering op vegetarische gerechten.

Maar ook bij licht verteerbare vis en witvleesgerechten komt de Lupine Cress goed tot zijn recht.

Oorsprong

De Lupine Cress komt oorspronkelijk uit het mediterrane gebied, voornamelijk werd de Lupine gevonden op het Iberisch schiereiland en Griekenland, maar ook in Italië wordt de Lupine in de geschiedenis genoemd. De grove zaden werden in het Romeinse rijk als speelgeld gebruikt.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Lupine Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Lupine 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 I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

