



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sakura Cress®

Smaak	Radijs, rammenas
Gebruik	(Maaltijd) salades, borrelhapjes
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Sakura Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Sakura Cress heeft de smaak van radijs, de mooie diep rode kleur maakt het daarbij een mooie toevoeging op het gerecht. De cress geeft een frisse en pittige smaak aan vette gerechten.

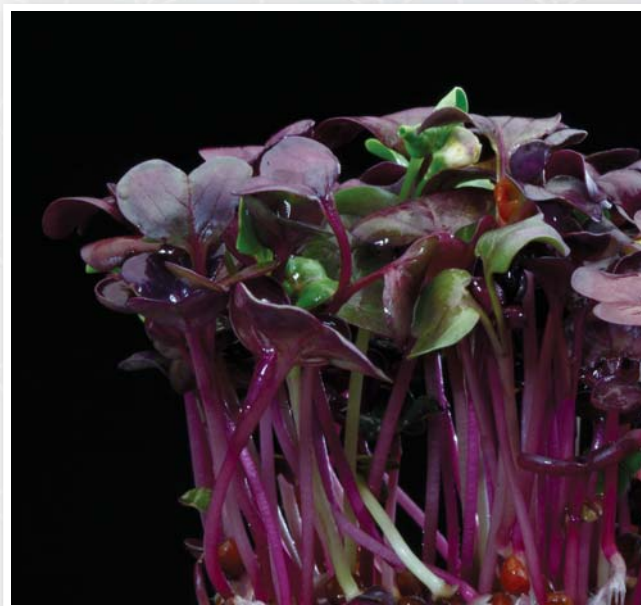
Denk aan steak tartare of tonijn. Sakura Cress is breed inzetbaar, vooral sterk in koude gerechten.

Oorsprong

Sakura Cress is ontwikkeld in eigen beheer* en heeft een veredelingsperiode van wel tien jaar achter de rug.

De rode kleur wordt veroorzaakt door een hoge gehalte aan Anthocyaan. Meer dan honderd keer* meer dan in gewone radijs. Normale radijs heeft weliswaar een rode knol, maar de kiemblaadjes zijn gewoon groen.

* patent nr EP 1290938



Sakura Cress (*Raphanus*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sakura 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 Sakura 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)