



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Ghoa Cress®

Sabor	Cítrico, cilantro
Uso	Adorno, pesados, aves, sopas
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Ghoa Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. En el Ghoa Cress se reconoce el fresco sabor cítrico y un gusto suave a cilantro. Ghoa Cress también es el condimento perfecto para sopas y ensaladas, pero también se puede usar en postres.

Cabe pensar en su combinación con frutas tropicales o ginebra. Ghoa Cress es un producto interesante no solo por su sabor fresco y su valor decorativo, sino también por sus supuestos efectos positivos para la salud. Lo que muchas personas no saben es que también se puede usar la vaina de la semilla.

Origen

Ghoa Cress debe su nombre a sus orígenes Indios, donde es popularmente usado para curry, en ensaladas, sopas, carnes, aves y salsas. Goa es el nombre de un estado en la costa Oeste de India. Debido a la influencia Occidental, la cocina Goa ha desarrollado sabores suaves.



Ghoa Cress (*Coriandrum*)

Disponibilidad y duración

Ghoa Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com