



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Mustard Cress

<b>Sabor</b>	Raifort, wasabi
<b>Uso</b>	Platos de carne o pescado (crudo), cocina japonesa
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

### Sabor y aplicaciones

Mustard Cress tiene un sabor picante a wasabi/mostaza. La cress tiene un aspecto único debido al colorido de sus hojas. Esta variedad se ha seleccionado por el sabor picante en la planta joven. Mustard Cress es un condimento realmente sabroso en ensaladas y luce bien en combinación con carpaccio o pescado crudo. La cress también es un condimento picante en platos fríos de carne o pescado. Mustard Cress es un producto ideal para su uso en la cocina asiática.

### Origen

Mustard Cress es un producto que se usa tradicionalmente en Holanda, incluso las semillas se producen allí. En verano, los campos están coloreados por la producción de canola y mostaza. La mayoría de las plantas de mostaza son usadas para fertilización. De todas maneras, Koppert Cress B.V. y la industria de la mostaza cosechan las semillas para futuro procesamiento.

### Alérgenos

La mostaza es un alérgeno conocido. Aunque la Mustard Cress no es una mostaza de verdad, sí que contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.



Mustard Cress (*Brassica*)

### Disponibilidad y duración

Mustard 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 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com