



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Tahoon® Cress

<b>Sabor</b>	Bosque, nuez tostada
<b>Uso</b>	Carnes de caza, quesos
<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

Tahoon® Cress es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Las semillas por si mismas tienen un sabor intenso a madera. Este sabor también está presente en las plantas jóvenes de Tahoon Cress, este sabor se queda en la boca por largo rato. Tahoon Cress combina bien con caza, quesos o una ensalada con frutos secos. Si no es temporada de caza, Tahoon Cress combina bien con tapenades, aceites y salsas. El sabor de la cress se mantiene aunque se caliente.

### Origen

El Tahoon Cress es un producto cultivado en el lado norte de los Himalayas. A comienzos de la primavera, las mujeres recolectan los brotes frescos germinados que están bajo los árboles. Ahí los brotes jóvenes son usados para algunos platos.



Tahoon Cress (*Toona*)

### Disponibilidad y duración

Tahoon 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