



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zorri Cress

Sabor	Picante, rábano picante
Uso	Caballa, platos frescos, ravioli, queso de oveja
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Origen

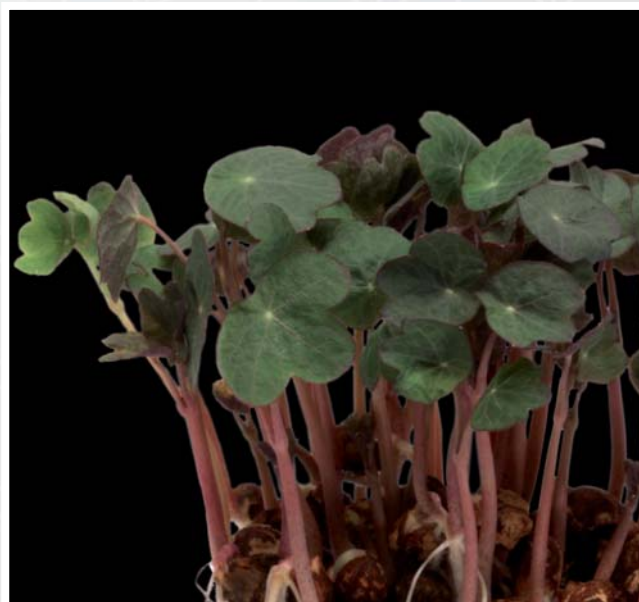
Zorri Cress es el germinado de la capuchina. Una planta (ornamental) especiada que ya se cultiva desde hace siglos en jardines.

La planta es originaria de los Andes y en el siglo XVI se trajo de Perú a Europa. La hoja es redondeada y en forma de escudo, razón por la que la planta también se utilizaba como símbolo de una victoria.

Disponibilidad y duración

Zorri Cress está disponible todo el año y se puede almacenar 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. Zorri Cress crece rápidamente, fuera del refrigerador puede crecer por lo menos 1cm al día.



Zorri Cress (*Tropaeolum*)

Igualmente hay que chequear la humedad del sitio, porque se puede secar. 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