



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Affilla Cress®

Sabor	Guisantes frescos
Uso	Platos fríos y calientes, ensaladas
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

Affilla Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. La Affilla Cress se caracteriza por su forma especialmente diferente y decorativa. Es familia de la arveja, debido a lo cual se puede usar en sustitución de los guisantes. Por su sabor dulce, el producto combina bien, por ejemplo, con productos frescos, ácidos y amargos. La Affilla Cress se puede usar en platos fríos y calientes o en ensaladas, para las que el sabor del guisante se presta bien.

Origen

Las puntas de esta planta son muy populares en el Sudeste Asiático. En China la llaman "HE LAN DO" (se pronuncia: che-lan-do), que significa 'Holandas'. Este nombre hace referencia a los comerciantes Holandeses del VOC (Compañía unida de las Indias orientales), quienes en el siglo 17 (el siglo dorado para los países bajos) llevaron muchas ideas a los agricultores de la región.



Affilla Cress (*Pisum*)

Disponibilidad y duración

Affilla 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. Affilla Cress® crece rápidamente, fuera del refrigerador puede crecer por lo menos 1cm al día. 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

