



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Jeere Cress

<b>Sabor</b>	Comino
<b>Uso</b>	Curries, mozzarella, queso de cabra tierno
<b>Cultivo</b>	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2-7°C

### Sabor y Uso

Jeere Cress se caracteriza por un pequeño bulbo gris en la parte superior de la cress. La pequeña vaina con un delicado sabor a comino hace que sea una cress muy apetitoso.

Esta cress permite dosificar mejor el sabor a comino que utilizando la especia. El comino es un ingrediente muy utilizado en la cocina india, asiática, árabe, mexicana, portuguesa y española. Un condimento natural que potencia los platos y combina perfectamente con pan, galletas, bizcochos, curries, queso de cabra tierno, mozzarella y chucrut.

### Origen

En el pasado, los granos de comino se utilizaban en Europa como condimento en los platos. Mientras que los romanos usaban los granos molidos como si fuese pimienta, los griegos lo colocaban en la mesa como hacemos nosotros actualmente con la sal y la pimienta.



Jeere Cress (*Cuminum*)

### Disponibilidad y Almacenaje

Jeere Cress está disponible todo el año. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la que la calidad se preserva mejor, es entre 2 y 4°C. Debido a que el producto procede de un cultivo socialmente responsable, Jeere Cress cumple las normas higiénicas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

### 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

