



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Lupine Cress

Sabor	Textura dura, algo amargo, fresco, crujiente
Uso	Decoración, Guarnición, Al vapor, Calentar
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C
Alérgenos	Lupin es un alérgeno conocido. Lupine Cress en sí no es un alérgeno, pero puede, debido a la forma en que se produce, llevar rastros de la sustancia que causa la alergia.



Lupine Cress (*Lupinus*)

Sabor y aplicaciones

Lupine Cress es una cress que combina perfectamente. Gracias a su textura dura, representa un buen complemento tanto de platos fríos, como de calientes. Lupine Cress tiene una amplia durabilidad, es fácil de manipular y se puede utilizar perfectamente como sustituto de las verduras en la guarnición, o como decoración en platos vegetarianos. Pero Lupine Cress también luce en platos de pescado blanco o carne blanca.

Origen

Lupine Cress es originaria de la cuenca mediterránea, principalmente de la Península Ibérica y Grecia, pero la cress también se menciona en la historia italiana. En el Imperio Romano, sus semillas grandes se utilizaban como moneda de pago en los juegos.

Disponibilidad y duración

Lupine Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2 y 7°C. Lupine Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas 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

