



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sakura Cress®

<b>Sabor</b>	Nabo negro, rábano
<b>Uso</b>	Ensaladas, entrantes
<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

Sakura Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Sakura Cress tiene sabor a rábano y el bonito e intenso color rojo del producto supone un bello complemento al plato.

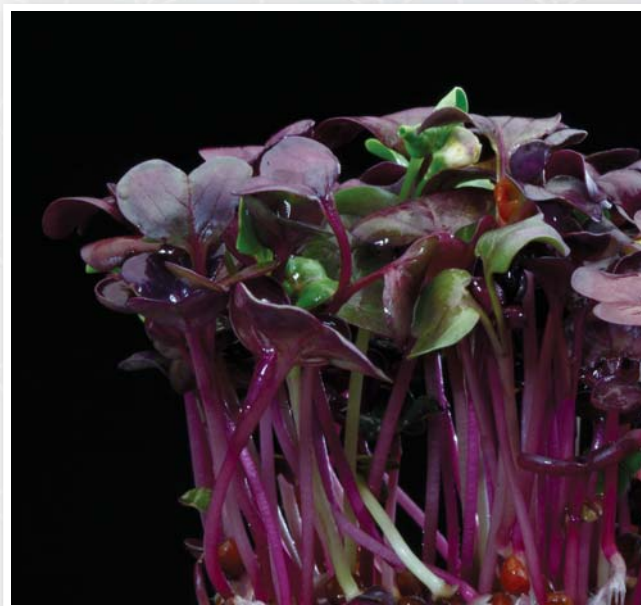
La cress aporta un sabor fresco y picante a los platos grasos, tales como steak tartar o atún. Sakura Cress es un producto muy versátil y muy indicado para su uso en platos fríos.

### Origen

Sakura Cress® es la versión púrpura oscuro de nuestro Daikon Cress. En los últimos 10 años, hemos desarrollado cuidadosamente esta variedad bajo nuestro propio control\*.

La particularidad del color rojo/ púrpura es debido a la Antocianina, un producto muy saludable. Este anti-oxidante pertenece al grupo de los flavonoides.

\* patente n° EP 1290938



Sakura Cress (*Raphanus*)

### Disponibilidad y duración

Sakura Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas 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

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

