



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Vene Cress

Sabor	Ligeramente ácido
Uso	En platos grasos con pescado, queso o huevo
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

Vene Cress es un elemento extraordinariamente decorativo con un sabor sorprendente. La hoja verde y pequeña con finos nervios rojos es el toque definitivo para sus atractivos platos. El sabor ligeramente ácido ofrece grandes posibilidades de usar esta hierba con gran versatilidad. En concreto, es un ingrediente atractivo en platos grasos como los que incluyen pescado graso (caballa), o en ensaladas verdes.

Origen

Vene Cress es el plantón de una planta originaria de un amplio territorio, de Europa hasta grandes partes de Asia. Es rica en ácido ascórbico y hace siglos que se usa. Su historia se remonta a tiempos de los romanos, que comían esta variedad de rumex para prevenir el escorbuto, así como para digerir mejor su rica alimentación (que era muy grasa).



Vene Cress (*Rumex*)

Disponibilidad y duración

Vene Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada 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. 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 I
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

