



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kırmızı turp filizi (Sakura Cress®)

Tat	siyah turp
Kullanımı	salatalar, mezeler
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Sakura Cress® (Kırmızı turp filizi) yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Kırmızı turp filizi turp tadındadır. Koyu kırmızı rengi ile birçok yemek çeşidi için eşsiz bir tamamlayıcıdır. Kırmızı turp filizi, biftek yada ton balığı gibi yağlı yemeklere baharatlı bir tat verir. Kırmızı turp filizi geniş bir kullanım alanına sahiptir. Özellikle de soğuk yemeklerde mezelerde kullanılır.

Menşei

Kırmızı turp filizi, bizim yeşil turp filizinin kırmızı versiyonudur. Benzersiz kırmızı renginin yanında, çok sağlıklı bir üründür.



Bulunabilirlik ve saklama

Kırmızı turp filizi (Sakura Cress) yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 4°C dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.



Ek bilgi için

Erüst tarım üretim pazarlama ve tic. Ltd. Şti

Antalya

Toptancı hal no: 9

Tel. +90 242 728 60 60

Fax. +90 242 728 60 70

www.erust.com.tr

www.turkey.koppertcress.com

