



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Baby Clover Cress

Sabor	Manzana verde acida
Uso	Pescado, platos dulces, sopas cremosas
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

Baby Clover Cress es una decorativa cress de hojas pequeñas en forma de trébol (de corazón, de lanza) y un sabor ligeramente ácido. Baby Clover Cress recuerda a la manzana verde ácida y, por eso, es un ingrediente ideal para platos dulces, sopas cremosas, salsas y pescados. Pero Baby Clover Cress también es el complemento ideal para mayonesas, yogures, ensaladas e incluso en bebidas, como la limonada o el té.

Origen

Baby Clover Cress es familia de la Oxalis, una especie que se encuentra sobre todo en Chile y Argentina. Las hojas de esta planta se utilizaron originalmente para aportar un sabor ácido a los platos y como sustituto del limón.

El trébol de tres hojas es uno de los símbolos nacionales de Irlanda y representa la Santísima Trinidad. Un hecho aún más llamativo es que el producto se usaba antiguamente para que las armas fuesen infalibles.



Disponibilidad y duración

Baby Clover 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, Baby Clover 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.



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Para mas Información

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