



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Borage Cress

Sabor	Salado, ostras, pepino
Uso	Pescado, mariscos, vieiras, sándwiches
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

Tras probar Borage Cress se entiende por qué a esta cress se le llama popularmente 'borraja'. La cress tiene un indudable sabor fresco con los tonos salados de la ostra.

Borage Cress es especialmente indicada para combinar con mariscos o con pescados ahumados o ligeramente cocinados. También se recomienda combinar Borage Cress con carne o steak tartar.

Origen

Su nombre proviene de la palabra árabe 'Abu Rache', 'Abu' significa padre y 'Rache' significa sudor.



Borage Cress (*Borago*)

Disponibilidad y duración

Borage 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



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario