



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hardal filizi

(Red Mustard Cress)

Tat	hafif hardal ile karnabahar karışımı
Kullanımı	et, balık ve lahana da kullanılır
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Hardal filizi (Red Mustard Cress), hafif hardal ile karnabahar karışımı bir tada sahiptir. Kendine özgü renge ona, joker olarak karakteristik bir özellik verir. Hardal filizi (red mustard cress), et, ve balık ile iyi gider. Ayrıca farklı türde lahana ve patatesler ile de güzel kombinasyonlar oluşturur.

Bir hardal çorbası sadece, hardal filizi (red mustard cress) ili tamamlanabilir.

Menşei

Hardal filizi (Red Mustard Cress), geleneksel bir hollanda ürünüdür. Genellikle hollanda da yetiştirilir.

Alerjenler

Hardal oldukça bilinen bir alerjendir. Fakat hardal filizi (Red Mustard Cress), gerçek hardal gibi değildir. Hardal da olduğu gibi alerjik reaksiyon yaratan etken madde taşımıyor.



Bulunabilirlik ve saklama

Hardal filizi (Red Mustard Cress); yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 7°C dir. Ürün kalitesini optimum düzeyde tutmak için ise 2, 4°C de saklanmalıdır. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağımıza 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

