



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Aclla Cress®

<b>Geschmack</b>	Frisch, nach Minze und Zitrus
<b>Passt zu</b>	In Desserts, zu Gemüse, Rüben, fetten Gerichten
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Aclla Cress® hat einen frischen, zitrusartigen Geschmack. Die Kresse passt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Gerichten. Kombinationen mit Desserts bieten sich ganz selbstverständlich an. Wer jedoch kreativ denkt, kann die Kresse auch hervorragend zusammen mit Gemüse, beispielsweise Rüben, Pastinak oder Tomaten, einsetzen. Darüber hinaus ist die Kresse eine gute Ergänzung zu fetten Gerichten, wie Blutwurst, Geflügel oder Gänseleber.

### Herkunft

Die Kresse stammt aus Südamerika, wo sie auf den Steppen Perus wächst. Die lokale Bevölkerung verwendete diese Pflanze für verschiedene Zwecke. Aufgrund ihrer angeblichen Heilkraft war die Pflanze vor allem als warmes oder kaltes Getränk beliebt.



Aclla Cress (*Tagetes*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Aclla Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Aclla Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



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  
Die Niederlande  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com

