



KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

Basil Cress

Oorsprong

Italië

Smaak

Basilicum

Gebruik

Salades, tomaten/mozarella, zelf
gemaakte pesto

Teelt

Maatschappelijk verantwoorde
teelt met biologische
gewasbescherming

Beschikbaarheid

Jaarrond

Houdbaarheid

Tot 10 dagen bij 2-4°C

Smaak en toepassing

Onze Basil Cress is zeer geschikt voor de bereiding van Pesto. Bij gebruik van de reguliere basilicum, moeten hiervoor de harde steeltjes verwijderd worden. Dit is bij Basil Cress niet nodig: de steeltjes zijn zo jong, dat ze zich nog niet hebben kunnen verhouten. De soort die wij gebruiken is geselecteerd op de sterke smaak in het jonge plantje.

Oorsprong

Basilicum is natuurlijk voornamelijk bekend uit de Italiaanse en Mediterrane keuken. Dat basilicum ook heel veel gebruikt wordt in de Indonesische en Thaise keuken is minder bekend.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Basil Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot 10 dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Bewaar Basil Cress nooit te koud. Deze plant kan absoluut niet tegen een temperatuur onder de 8°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Basil Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Basil Cress is, net als de andere cress-soorten en specialiteiten van Koppert Cress, volgens de richtlijnen van SQF 2000 geproduceerd.

Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Inhoud: 16 bakjes in een Solitairdoos (30x40 cm)

