

KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

Limon Cress

Oorsprong

India

Smaak

Limoen, anijs

Gebruik

Vis(soep), schaal- en
schelpdieren, desserts

Teelt

Maatschappelijk verantwoorde
teelt met biologische
gewasbescherming

Beschikbaarheid

Jaarrond

Houdbaarheid

Tot 10 dagen bij 12-16°C

Smaak en toepassing

Limon Cress heeft een heerlijke limoengeur en -smaak. Door een geoptimaliseerde manier van telen, kunnen wij deze basilicumsoort een nog betere smaak en geur meegeven. Limon Cress is een zachte basilicumsoort die perfect is te gebruiken in desserts. Het kan heerlijk bij schelp- en schaaldieren verwerkt worden. Ook zeer goed te combineren met vele soorten vis.

Oorsprong

De basilicumfamilie telt wel 150 verschillende soorten, die zich zowel in uiterlijk als in smaak onderscheiden. De Limon Cress is een welkome aanvulling op het bestaande assortiment.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Limon Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot 10 dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Limon Cress is absoluut niet geschikt is om in de koelkast bewaren. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Limon Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Limon 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

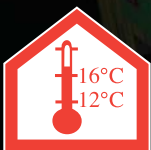
2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



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

