Paris Perfection

Herkunft	
Geschmack / Aroma	Ein raffiniertes Zusammenspiel aus süßen, frischen und erdigen Aromen.
Jahreszeit	
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Eine raffinierte, gehackte Kressemischung mit natürlicher Süße, frischen Zitrusaromen und erdigen Noten. Inspiriert von der französischen Patisserie und sofort gebrauchsfertig.









GESCHMACK, KOMPLEXITÄT, VEREINFACHT.

Paris Perfection besteht aus Honny Cress, Melissa Cress und Scarlet Cress. Diese sorgfältig zusammengestellte Mischung vereint die natürliche Süße von Honny Cress mit den frischen, zitrusartigen und leicht minzigen Noten von Melissa Cress. Scarlet Cress verleiht ihr einen subtilen erdigen Geschmack und einen besonderen Farbakzent. Zusammen bilden sie eine überraschende Balance zwischen süß, frisch und erdig.

„Blends of the World“ ist das gebrauchsfertige Konzept von Koppert Cress, entwickelt für professionelle Küchen, die nach mehr Geschmack streben. Jede Mischung wird fachmännisch aus ausgewählten, geschnittenen Kressesorten zusammengestellt und bietet eine gleichbleibende, sofort einsetzbare Geschmackskombination. Mit „Paris Perfection“ bringen wir die Raffinesse der französischen Patisserie auf den Teller: eine einzigartige Mischung, die sowohl klassischen als auch modernen Kreationen natürliche Süße, Frische und aromatische Tiefe verleiht.

ANWENDUNG, NO PREP, JUST SERVE

Paris Perfection verleiht der Küche eine überraschende süße Note. Die Mischung wurde für Köche, Konditoren und Barkeeper entwickelt, die ihre Kreationen mit natürlichen Geschmacksnoten, raffinierten Aromen und Farbe bereichern möchten. Kein Schneiden, keine zusätzliche Zubereitung. Nur eine sorgfältig zusammengestellte Mischung, die direkt aus der Verpackung verwendet werden kann. Keine Vorbereitung, einfach servieren.

Paris Perfection kommt besonders gut in der Patisserie und bei Desserts wie Törtchen, Macarons, Mousses, Obstdesserts und Schokoladenkreationen zur Geltung. Die natürliche Süße und die frischen Zitrusaromen lassen sich hervorragend mit fruchtigen und cremigen Zubereitungen kombinieren. Auch in Cocktails, Mocktails und zum Nachmittagstee bietet die Mischung überraschende Möglichkeiten. Darüber hinaus bildet Paris Perfection einen frischen, leicht süßlichen Kontrast in kalten Vorspeisen und raffinierten herzhaften Kreationen.

Entwickelt für Profis, die auf Komfort, Konsistenz und Geschmack Wert legen. Die Kressesorten wurden sorgfältig geschnitten, um ihren Geschmack, ihre Frische und ihre optische Qualität zu bewahren. Vom letzten Schliff bis hin zum geschmackvollen Bestandteil des Gerichts: „Paris Perfection“ zeigt, dass Kresse mehr ist als nur eine Garnierung.

Entdecken Sie alle Produkte der Reihe „Blends of the World“ und erleben Sie den Komfort unserer neuen Mischungen aus geschnittener Kresse.

VERFÜGBARKEIT UND HALTBARKEIT

„Paris Perfection“ ist das ganze Jahr über erhältlich und bei einer Temperatur von 2–7 °C bis zu sieben Tage haltbar.

„Paris Perfection“ wird nach sozial verantwortlichen Grundsätzen hergestellt, erfüllt die Hygienestandards für die Profiküche und wird unter sauberen und hygienischen Bedingungen angebaut. Direkt aus der Verpackung gebrauchsfertig, sodass sich Köche und Konditoren voll und ganz auf ihre Kreativität konzentrieren können.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Sauer, Bitter
Verpackung	8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g
Farben	Grün, Lila
Gerichte	Kuchen, Cocktail, Nachspeise, Obst, Funktional, Aufgüsse, Mittagessen, Gebäck, Salat, Sandwich, Vorspeise, Sushi, Verschiedene, Vegan