Paris Perfection

Origen	
Sabor / Aroma	Una sofisticada combinación de sabores dulces, frescos y terrosos.
Temporada	
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Una mezcla de cress refinada y finamente picada, con un dulzor natural, frescos aromas cítricos y notas terrosas. Inspirada en la pastelería francesa y lista para usar al instante.









SABOR, LA COMPLEJIDAD, SIMPLIFICADA.

«Paris Perfection» se compone de Honny Cress, Melissa Cress y Scarlet Cress. Esta mezcla, elaborada con esmero, combina el dulzor natural del Honny Cress con las notas frescas, cítricas y ligeramente mentoladas del Melissa Cress. El Scarlet Cress aporta un sutil sabor terroso y un toque de color característico. Juntos, crean un sorprendente equilibrio entre lo dulce, lo fresco y lo terroso.
«Blends of the World» es el concepto «listo para usar» de Koppert Cress, desarrollado para cocinas profesionales que buscan realzar el sabor. Cada mezcla está compuesta por expertos a partir de cresses picadas seleccionadas y ofrece una combinación de sabores consistente y lista para usar. Con «Paris Perfection», llevamos la sofisticación de la pastelería francesa al plato: una mezcla única que aporta dulzor natural, frescura y profundidad aromática tanto a las creaciones clásicas como a las modernas.

USO, NO PREP, JUST SERVE

Paris Perfection aporta una sorprendente dimensión dulce a la cocina. Esta mezcla se ha desarrollado para chefs, pasteleros y bármanes que deseen enriquecer sus creaciones con sabores naturales, aromas refinados y color. Sin picar, sin preparación adicional. Solo una mezcla cuidadosamente elaborada que se puede utilizar directamente del envase. Sin preparación, solo hay que servir.

Paris Perfection destaca especialmente en pastelería y postres, como tartaletas, macarons, mousses, postres de fruta y creaciones de chocolate. El dulzor natural y los frescos aromas cítricos combinan a la perfección con platos afrutados y cremosos. La mezcla también ofrece posibilidades sorprendentes en cócteles, cócteles sin alcohol y con el té de la tarde. Además, Paris Perfection aporta un contraste fresco y ligeramente dulce en entrantes fríos y creaciones saladas refinadas.

Desarrollada para profesionales que buscan comodidad, consistencia y sabor. Los cresses se cortan cuidadosamente para conservar su sabor, frescura y calidad visual. Desde un toque final hasta un ingrediente sabroso del plato: «Paris Perfection» demuestra que el cress es mucho más que una simple guarnición.

Descubre todas las opciones de «Blends of the World» y disfruta de la comodidad de nuestras nuevas mezclas de cresses cortados.

DISPONIBILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Paris Perfection está disponible durante todo el año y tiene una vida útil de hasta siete días si se conserva a una temperatura de entre 2 y 7 °C.

Paris Perfection se elabora siguiendo principios de responsabilidad social, cumple con las normas de higiene para cocinas profesionales y se cultiva de forma limpia e higiénica. Está listo para usar nada más sacarlo del envase, lo que permite a los chefs y pasteleros centrarse por completo en su creatividad.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Ácido, Amargo
Embalaje	8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g
Platos	Pastel, Cóctel, Postre, Fruta, Funcional, Infusiones, Almuerzo, Pasteles, Ensalada, Bocadillo, Entrante, Sushi, Varios, Vegan