Paris Perfection

Origine	
Goût / Arôme	Une interaction raffinée entre des saveurs sucrées, fraîches et terreuses.
Saison	
Stockage	Froid, 2-7 °C

Un mélange raffiné de cressons finement hachés, alliant une douceur naturelle, des arômes frais d'agrumes et des notes terreuses. Inspiré de la pâtisserie française et prêt à l'emploi.









GOÛT, LA COMPLEXITÉ, EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Paris Perfection se compose de Honny Cress, Melissa Cress and Scarlet Cress. Ce mélange soigneusement élaboré allie la douceur naturelle du Honny Cress aux notes fraîches, citronnées et légèrement mentholées du Melissa Cress. Le cresson Scarlet Cress apporte une subtile saveur terreuse et une touche de couleur caractéristique. Ensemble, ils créent un équilibre surprenant entre douceur, fraîcheur et notes terreuses.

«Blends of the World» est le concept de mélanges prêts à l'emploi de Koppert Cress, développé pour les cuisines professionnelles souhaitant rehausser les saveurs. Chaque mélange est savamment composé de cressons sélectionnés et coupés, et offre une combinaison de saveurs homogène et prête à l'emploi. Avec «Paris Perfection», nous apportons la sophistication de la pâtisserie française dans l'assiette : un mélange unique qui apporte douceur naturelle, fraîcheur et profondeur aromatique aux créations tant classiques que modernes.

UTILISATION, SANS PRÉPARATION, PRÊT À SERVIR

Paris Perfection apporte une dimension sucrée surprenante à la cuisine. Ce mélange a été conçu pour les chefs, les pâtissiers et les barmen qui souhaitent enrichir leurs créations d'arômes naturels, de saveurs raffinées et de couleurs. Pas de découpe, pas de préparation supplémentaire, juste un mélange soigneusement composé, prêt à l'emploi dès l'ouverture du sachet. Pas de préparation, il suffit de servir.
Paris Perfection révèle tout son potentiel dans la pâtisserie et les desserts, tels que les tartelettes, les macarons, les mousses, les desserts aux fruits et les créations au chocolat. La douceur naturelle et les arômes frais d'agrumes se marient à merveille avec les plats fruités et crémeux. Ce mélange offre également des possibilités surprenantes dans les cocktails, les mocktails et pour accompagner le thé de l'après-midi. De plus, Paris Perfection apporte un contraste frais et légèrement sucré aux entrées froides et aux créations salées raffinées.
Conçu pour les professionnels à la recherche de praticité, d'uniformité et de saveur. Les cressons sont soigneusement coupés pour préserver leur saveur, leur fraîcheur et leur qualité visuelle. De la touche finale à l'ingrédient savoureux du plat : «Paris Perfection» démontre que le cresson est bien plus qu'une simple garniture.
Découvrez toutes les possibilités offertes par «Blends of the World» et profitez de la praticité de nos nouveaux mélanges de cressons coupés.

DISPONIBILITÉ ET STOCKAGE

Paris Perfection est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à sept jours lorsqu'il est conservé à une température comprise entre 2 et 7 °C.
Paris Perfection est produit dans le respect des principes de responsabilité sociale, répond aux normes d'hygiène des cuisines professionnelles et est cultivé dans des conditions propres et hygiéniques. Il est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage, ce qui permet aux chefs et aux pâtissiers de se consacrer entièrement à leur créativité.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Acide, Amer
Emballage	8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g
Plats	Gâteau, Cocktail, Dessert, Fruit, Fonctionnel, Infusion, Déjeuner, Pâtisserie, Salade, Sandwich, Entrée, Sushi, Divers, Vegan