# Paris Perfection

| | |
|---|---|
| **Origine** | |
| **Sapore / Aroma** | Un raffinato gioco di sapori dolci, freschi e terrosi. |
| **Stagione** | |
| **Conservazione** | Refrigerato, 2-7 °C |

Una miscela raffinata di crescione tritato finemente, caratterizzata da una dolcezza naturale, freschi aromi agrumati e note terrose. Ispirata alla pasticceria francese e pronta all’uso.









## TASTE, LA COMPLESSITÀ, SEMPLIFICATA.

Paris Perfection è composta da Honny Cress, Melissa Cress e Scarlet Cress. Questa miscela accuratamente studiata unisce la dolcezza naturale dell’Honny Cress alle note fresche, agrumate e leggermente mentolate della Melissa Cress. La Scarlet Cress aggiunge un sottile sapore terroso e un tocco di colore caratteristico. Insieme, creano un equilibrio sorprendente tra dolce, fresco e terroso.

“Blends of the World” è il concetto di miscele pronte all’uso di Koppert Cress, sviluppato per le cucine professionali che desiderano esaltare i sapori. Ogni miscela è sapientemente composta da crescioni selezionati e tritati e offre una combinazione di sapori coerente e pronta all’uso. Con “Paris Perfection” portiamo in tavola la raffinatezza della pasticceria francese: una miscela unica che aggiunge dolcezza naturale, freschezza e profondità aromatica sia alle creazioni classiche che a quelle moderne.

## UTILIZZO, NO PREP, JUST SERVE

Paris Perfection aggiunge una sorprendente nota dolce alla cucina. Questa miscela è stata sviluppata per chef, pasticceri e baristi che desiderano arricchire le proprie creazioni con sapori naturali, aromi raffinati e colore. Nessun taglio, nessuna preparazione aggiuntiva. Solo una miscela accuratamente composta, pronta all'uso direttamente dalla confezione. Nessuna preparazione, basta servire.
Paris Perfection dà il meglio di sé in pasticceria e nei dessert, come tartellette, macaron, mousse, dessert alla frutta e creazioni al cioccolato. La dolcezza naturale e i freschi aromi agrumati si sposano magnificamente con piatti fruttati e cremosi. La miscela offre inoltre sorprendenti possibilità nei cocktail, nei mocktail e con il tè del pomeriggio. Inoltre, Paris Perfection apporta un contrasto fresco e leggermente dolce agli antipasti freddi e alle raffinate creazioni salate.
Sviluppata per i professionisti alla ricerca di praticità, uniformità e gusto. I crescioni vengono tagliati con cura per preservarne il sapore, la freschezza e l'aspetto. Da semplice tocco finale a componente gustosa del piatto: Paris Perfection dimostra che il crescione è molto più di una semplice guarnizione.
Scoprite tutte le opzioni della linea "Blends of the World" e provate la praticità delle nostre nuove miscele di crescioni tagliati.

## DISPONIBILITÀ E CONSERVAZIONE

Paris Perfection è disponibile tutto l'anno e ha una durata di conservazione fino a sette giorni se conservato a una temperatura compresa tra 2 e 7 °C.
Paris Perfection è prodotto nel rispetto dei principi di responsabilità sociale, soddisfa gli standard igienici previsti per le cucine professionali ed è coltivato in modo pulito e igienico. È pronto all'uso direttamente dalla confezione, consentendo a chef e pasticceri di concentrarsi interamente sulla propria creatività.

## CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Gusto** | Dolce, Aspro, Amaro |
| **Imballaggio** | 8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g |
| **Piatti** | Torte, Cocktail, Dessert, Frutta, Funzionale, Infusione, Pranzo, Pasticceria, Insalata, Panino, Antipasto, Sushi, Vari, Vegan |