Paris Perfection

Herkomst	
Smaak / Aroma	Een verfijnd samenspel van zoete, frisse en aardse smaken.
Seizoen(en)	
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Een verfijnde, gesneden cressblend met natuurlijke zoetheid, frisse citrusaroma's en aardse tonen. Geïnspireerd op de Franse patisserie en direct klaar voor gebruik.









SMAAK, COMPLEXITY, SIMPLIFIED.

Paris Perfection bestaat uit Honny Cress, Melissa Cress en Scarlet Cress. Deze zorgvuldig samengestelde blend combineert de natuurlijke zoetheid van Honny Cress met de frisse, citrusachtige en licht muntachtige tonen van Melissa Cress. Scarlet Cress voegt een subtiele aardse smaak en een bijzonder kleuraccent toe. Samen vormen ze een verrassende balans tussen zoet, fris en aards.
Blends of the World is het ready-to-use concept van Koppert Cress, ontwikkeld voor professionele keukens die streven naar meer smaak. Elke blend is vakkundig samengesteld uit geselecteerde gesneden cressen en biedt een consistente, direct inzetbare smaakcombinatie. Met Paris Perfection brengen we de verfijning van de Franse patisserie naar het bord: een unieke blend die natuurlijke zoetheid, frisheid en aromatische diepgang toevoegt aan zowel klassieke als moderne creaties.

TOEPASSING, NO PREP, JUST SERVE

Paris Perfection brengt een verrassende zoete dimensie naar de keuken. De blend is ontwikkeld voor chefs, patissiers en bartenders die hun creaties willen verrijken met natuurlijke smaken, verfijnde aroma's en kleur. Geen snijwerk, geen extra bereiding. Alleen een zorgvuldig samengestelde mix die direct uit de verpakking gebruikt kan worden. No prep, just serve.
Paris Perfection komt bijzonder goed tot zijn recht in patisserie en desserts, zoals tartelettes, macarons, mousses, fruitdesserts en chocoladecreaties. De natuurlijke zoetheid en frisse citrusaroma's combineren uitstekend met fruitige en romige bereidingen. Ook in cocktails, mocktails en bij afternoon tea biedt de blend verrassende mogelijkheden. Daarnaast vormt Paris Perfection een fris, lichtzoet contrast in koude voorgerechten en verfijnde hartige creaties.
Ontwikkeld voor professionals die gemak, consistentie en smaak zoeken. De cressen zijn zorgvuldig gesneden om hun smaak, versheid en visuele kwaliteit te behouden. Van finishing touch tot smaakvol onderdeel van het gerecht: Paris Perfection laat zien dat cress meer is dan alleen garnering.
Ontdek alle bestemmingen binnen Blends of the World en ervaar het gemak van onze nieuwe blends van gesneden cressen.

BESCHIKBAARHEID EN HOUDBAARHEID

Paris perfection is het hele jaar door verkrijgbaar en blijft tot zeven dagen houdbaar bij een temperatuur van 2-7 °C.
Paris Perfection wordt geproduceerd volgens maatschappelijk verantwoorde principes, voldoet aan de hygiënenormen voor de professionele keuken en wordt op schone en hygiënische wijze geteeld. Direct uit de verpakking klaar voor gebruik, zodat chefs en patissiers zich volledig kunnen richten op hun creativiteit.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zuur, Bitter
Verpakking	8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g
Kleuren	Groen, Paars
Gerechten	Taart, Cocktail, Dessert, Fruit, Functioneel, Infusion, Lunch, Patisserie, Salade, Sandwich, Voorgerecht, Sushi, Verschillende, Vegan