Paris Perfection

Origem	
Sabor / Aroma	Uma combinação sofisticada de sabores doces, frescos e terrosos.
Temporada	
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Uma mistura de agrião refinado e finamente picado, com um sabor adocicado natural, aromas cítricos frescos e notas terrosas. Inspirada na pastelaria francesa e pronta a usar imediatamente.









SABOR, A COMPLEXIDADE, SIMPLIFICADA.

«Paris Perfection» é composta por Honny Cress, Melissa Cress e Scarlet Cress. Esta mistura, elaborada com esmero, combina a doçura natural da Honny Cress com as notas frescas, cítricas e ligeiramente mentoladas da Melissa Cress. A Scarlet Cress confere um sabor subtil a terra e um toque de cor característico. Juntas, criam um equilíbrio surpreendente entre o doce, o fresco e o terroso.
«Blends of the World» é o conceito «pronto a usar» da Koppert Cress, desenvolvido para cozinhas profissionais que procuram realçar o sabor. Cada mistura é composta por especialistas a partir de cresses picadas selecionadas e oferece uma combinação de sabores consistente e pronta a usar. Com «Paris Perfection», levamos a sofisticação da pastelaria francesa para o prato: uma mistura única que confere doçura natural, frescura e profundidade aromática tanto às criações clássicas como às modernas.

UTILIZAÇÃO, NO PREP, JUST SERVE

O Paris Perfection confere uma surpreendente dimensão doce à cozinha. Esta mistura foi desenvolvida para chefs, pasteleiros e barmen que desejam enriquecer as suas criações com sabores naturais, aromas refinados e cor. Sem picar, sem preparação adicional. Apenas uma mistura cuidadosamente elaborada que pode ser utilizada diretamente da embalagem. Sem preparação, basta servir.
A Paris Perfection destaca-se especialmente na pastelaria e nas sobremesas, como tarteletas, macarons, mousses, sobremesas de fruta e criações de chocolate. A doçura natural e os aromas cítricos frescos combinam na perfeição com pratos frutados e cremosos. A mistura também oferece possibilidades surpreendentes em cocktails, cocktails sem álcool e para acompanhar o chá da tarde. Além disso, o «Paris Perfection» confere um contraste fresco e ligeiramente adocicado a entradas frias e a criações salgadas requintadas.
Desenvolvido para profissionais que procuram comodidade, consistência e sabor. Os agriões são cuidadosamente cortados para preservar o seu sabor, frescura e qualidade visual. Desde um toque final até um ingrediente saboroso do prato: o «Paris Perfection» demonstra que o agrião é muito mais do que uma simples guarnição. Descubra todas as opções da «Blends of the World» e desfrute da comodidade das nossas novas misturas de agriões cortados.

DISPONIBILIDADE E ARMAZENAMENTO

O Paris Perfection está disponível durante todo o ano e tem um prazo de validade de até sete dias, se for conservado a uma temperatura entre 2 e 7 °C.
O Paris Perfection é produzido de acordo com princípios de responsabilidade social, cumpre as normas de higiene para cozinhas profissionais e é cultivado de forma limpa e higiénica. Está pronto a usar assim que é retirado da embalagem, o que permite aos chefs e pasteleiros concentrarem-se totalmente na sua criatividade.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Azedo, Amargo
Embalagem	8 x 30g, 2 x 90g, 4 x 30 g
Pratos	Bolo, Cocktail, Sobremesa, Fruta, Funcional, Infusões, Almoço, Pastelaria, Salada, Sanduíche, Entrada, Sushi, Vários, Vegan