



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Persinette® Cress

Smaak	Peterselie
Gebruik	Smaakmaker bij vlees, vis en gevogelte.
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Persinette® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Zeer bekende decoratieve smaakmaker, voor soepen, vlees, vis en gevogelte. Toepassing vlak voor opdienen voorkomt een bitter effect op het gerecht. Vers gebruik verdient voorkeur boven meekoken, frituren of drogen. Vers gebruik verdient de voorkeur boven meekoken, frituren of drogen. Het verschil met het traditionele gewas is dat de smaak, door de fijnere structuur van het jonge plantje, veel subtieler is, met een aangenaam mondgevoel.

Oorsprong

Peterselie is een veel gebruikt tuinkruid, dat zowel als smaakversterker als voor decoratie wordt toegepast. Afkomstig uit het gebied rond de Middellandse Zee, werd het ook al in de oudheid gebruikt in allerlei gerechten. Het kruid werd door de Romeinen naar West-Europa gebracht.



Persinette Cress (*Petroselinum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Persinette Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Persinette Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)