



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Time Cress

<b>Smaak</b>	Mild bittere tijm
<b>Gebruik</b>	Desserts, lam, gegrilde groenten, knolgewassen, cocktails
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Time Cress is een jonge zachte tijm, is als cress zeer goed verteerbaar en heeft een lichte bite. De cress is goed te combineren met stevige ingrediënten als gegrilde aardappels, groenten en knolgewassen, maar ook met lamsvlees, desserts en sommige cocktails.

### Oorsprong

Time Cress vindt haar oorsprong in het Mediterrane gebied. Een ingrediënt die al door de oude Egyptenaren en Romeinen veelvuldig in de keuken, maar ook in de geneeskunde werd gebruikt.



Time Cress (*Thymus*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Time Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Time 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

