



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Ghoa Cress®

Sapore	Limone, coriandolo dolce
Utilizzo	Stuzzichini, pesce, pollame, zuppe
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Ghoa Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. In Ghoa Cress riconoscerai il fresco sapore di limone e la fragranza di un delicato coriandolo. Si abbina perfettamente a pesce e pollame. Ghoa Cress rappresenta un'aggiunta perfetta per zuppe o insalate. Ghoa Cress può anche essere utilizzata nei dessert, ad esempio con la frutta tropicale o con vari tipi di gin. Ghoa Cress non solo è interessante per il suo gusto fresco e valore ornamentale ma anche per i presunti effetti positivi sulla salute.

Origini

Il nome Ghoa Cress è un tributo alla sua origine indiana. In India è usato come "curry" in ogni sorta di piatto. Goa è il nome di una regione dell'India della costa occidentale dove la cucina si è "addolcita" data la presenza di parecchi occidentali.



Ghoa Cress (*Coriandrum*)

Disponibilita' e conservazione

Ghoa Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Ghoa Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Ghoa Cress è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)