



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Limon Cress

Sapore	Limone, anice
Utilizzo	Zuppe di pesce, crostacei, molluschi, desserts
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 12-16 °C

Sapore ed utilizzo

Limon Cress ha un delizioso aroma e sapore di limetta. Gli intenditori riconosceranno anche delle note di anice. Il sapore di limetta viene valorizzato nei dessert.

La sua freschezza viene esaltata nei cocktail a base di frutta o alcolici. Le sue note di anice si esprimono al meglio in abbinamento con crostacei e molluschi.

Origini

Limon Cress ha origine da uno dei 150 differenti tipi di basilico, ognuno caratterizzato da una diversa fragranza e sapore.



Limon Cress (*Ocimum*)

Disponibilita' e conservazione

Limon Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 12-16°C.

Produzione

Limon Cress e' prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed e' conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

