



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Persinette® Cress

<b>Sapore</b>	Prezzemolo
<b>Utilizzo</b>	Erba aromatica per piatti a base di carne, pesce e cacciagione.
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Persinette® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. E' una nota erba aromatica usata anche come guarnizione per zuppe, piatti di carne, pesce e cacciagione. Aggiungendolo al piatto prima di servirlo si evita un retrogusto amarognolo. È preferibile utilizzarlo fresco piuttosto che come ingrediente durante la cottura, la frittura o l'essiccazione.

Si differenzia dalla coltura tradizionale per il gusto intenso ma delicato e fresco grazie alla struttura molto più fine della piantina giovane.

### Origini

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione. Originario dell'area attorno al Mediterraneo, è utilizzato sin dall'antichità in tutti i tipi di piatti. E' stato introdotto nell'Europa occidentale dai Romani.



Persinette Cress (*Petroselinum*)

### Disponibilita' e conservazione

Persinette Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

### Produzione

Persinette Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta e' 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)