



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Time Cress

Sapore	Timo amaro gnolo
Utilizzo	Dessert, agnello, verdure grigliate, tuberi, cocktail
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

Time Cress è un tenero germoglio di timo, estremamente digeribile, dal gusto leggermente speziato. Si combina ottimamente con ingredienti robusti quali patate, verdure e tuberi arrostiti e grigliati, ma anche con carne d'agnello, dessert e diversi cocktail.

Origini

Time Cress è originario dell'area mediterranea. Utilizzato ampiamente già nell'antichità da egizi e romani, non solo come ingrediente in cucina, ma anche come erba medicinale.



Time Cress (*Thymus*)

Disponibilita' e conservazione

Time Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato per sette giorni al massimo, a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C. Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, soddisfa le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e può essere utilizzato direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Olanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com