



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Paztizz Tops®

Sapore	Dolce, anice
Utilizzo	Pesce, selvaggina, dessert (gelati), tè
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

Paztizz Tops® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Paztizz Tops ha un sapore deciso di anice e può essere usato in molti piatti. Il suo sapore fresco è particolarmente adatto ad accompagnare i piatti di pesce e l'abbinamento con la selvaggina è sorprendente. Il Paztizz Tops può anche servire per rendere più raffinati i dolci.

Gli amanti degli aperitivi sapranno apprezzare la similitudine tra il gusto di Paztizz Tops e quello del pastis, il noto aperitivo francese all'anice. Le morbide foglioline aghiformi conferiscono a Paztizz Tops una eccellente valenza decorativa.

Origini

La pianta proviene dall'America Centrale e Meridionale, dove le foglioline sono usate sia in infusione per il tè sia per fini medicinali.



Paztizz Tops (Tagetes)

Disponibilita' e conservazione

Paztizz Tops è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Paztizz Tops ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

