



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Paztizz Tops®

<b>Sabor</b>	Dulce, anís
<b>Uso</b>	Pescado, caza, postres (helados), té
<b>Medio</b>	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2-7°C

### Sabor y Uso

Paztizz Tops® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Paztizz Tops es un ingrediente con un destacado sabor a anís y un amplio abanico de aplicaciones. Su sabor fresco combina muy bien con pescados y su uso en platos de caza tiene un resultado verdaderamente sorprendente. Paztizz Tops también se puede usar para dar un toque exquisito a los platos dulces.

Los amantes de los aperitivos se asombrarán de la similitud entre el sabor de Paztizz Tops y el del famoso licor de anís francés. Las hojas suaves y en forma de aguja de Paztizz Tops también le otorgan un gran valor decorativo.

### Origen

La planta es originaria de América del Sur y Central, donde las hojas se usan, por ejemplo, para preparar infusiones, pero también con fines médicos.



Paztizz Tops (Tagetes)

### Disponibilidad y duración

Paztizz Tops está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Paztizz Tops satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

