



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Basil Cress

<b>Sabor</b>	Albahaca
<b>Uso</b>	Ensaladas, tomate y mozzarella
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 12 y 16°C

### Sabor y aplicaciones

Basil Cress es una cress de albahaca fresca y picante con tonos suaves de clavo. Debido a que las hojas de la cress son tiernas, la planta se puede usar en su totalidad. El sabor de Basil Cress luce sobre todo en combinación con ternera, cordero o pollo, pero su carácter mediterráneo también combina con ensaladas, hortalizas y platos vegetarianos. Una importante característica de Basil Cress es que se puede calentar sin que se pierda el sabor de la cress.

### Origen

La albahaca es una hierba aromática que se usa en todo el mundo. Suele asociarse con la cocina italiana y mediterránea. Sin embargo, no todas las personas saben que la albahaca también se usa mucho en la cocina indonesia y tailandesa. En India, la albahaca es una hierba sagrada que se ofrece a los dioses hindúes



Basil Cress (*Ocimum*)

### Disponibilidad y duración

Basil Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. Nunca guarde Basil Cress en el refrigerador, ya que la temperatura por debajo de 8 °C no le va bien. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

