



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny® Cress

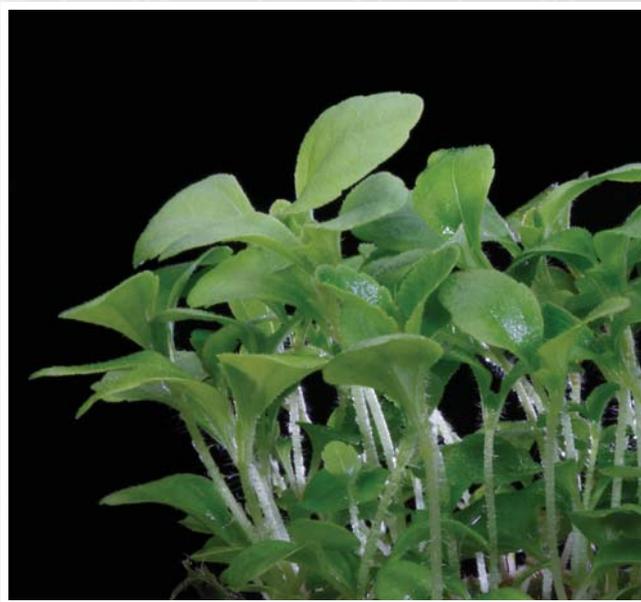
Sabor	Muy dulce
Uso	Postres, pastelería, combinación con quesos
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2-7°C

Sabor y Uso

Honny® Cress es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Honny Cress es una cress dulce como la miel. Gracias a su intenso dulzor, la cress es especialmente indicada para su uso en postres. Las hojas tienen un sabor puro que permanece en las papilas. Este ingrediente sin calorías presenta posibilidades desconocidas para su uso en la pastelería y en los postres. Además, el sabor dulce representa el contrapunto perfecto de los ingredientes amargos y ácidos. Por eso, Honny Cress combina muy bien, por ejemplo con quesos de moho blanco, fruta ácida o cuajada.

Origen

Honny Cress es en origen una planta de Suramérica, que se ha usado por mucho tiempo como edulcorante natural. En Estados Unidos y Japón, es un importante sustituto natural del azúcar.



Honny Cress (*Stevia*)

Disponibilidad y Almacenaje

Honny Cress está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Producida en un ambiente adaptado, Honny Cress satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com