



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Limon Cress

<b>Sabor</b>	Limón, anís
<b>Uso</b>	Pescado, sopas, marisco y postres
<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

Limon Cress tiene un delicioso sabor y olor a lima. Los sibaritas también reconocen tonos de anís.

El sabor a lima luce bien en postres, pero no se debe olvidar la combinación de la frescura de la cress con cócteles alcohólicos o de fruta. Los tonos de anís de la Limon Cress lucen mejor en combinaciones con mariscos.

### Origen

Hay alrededor de 150 variedades diferentes en la familia de la albahaca. Esta diferencia se nota en el sabor y en la apariencia.



Limon Cress (*Ocimum*)

### Disponibilidad y duración

Limon Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. 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. Como todos los otros productos que ofrece Koppert Cress.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

