



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Persinette® Cress

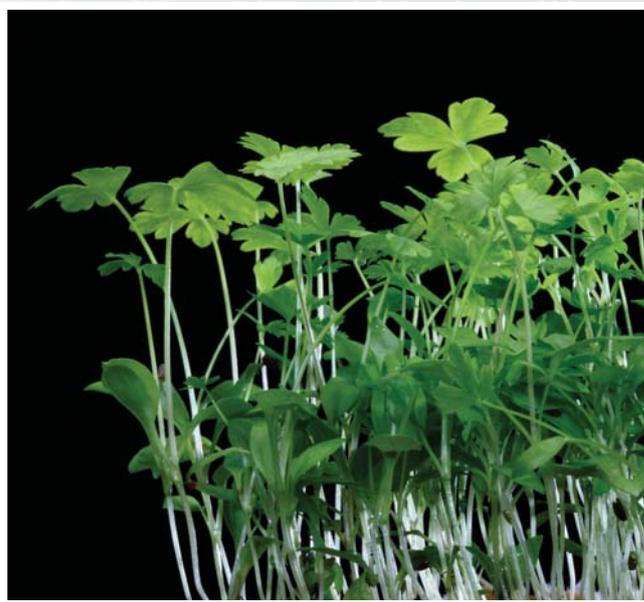
Sabor	Perejil
Uso	Condimento para carne, pescado y ave
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Persinette® Cress es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Condimento popular y decorativo para sopas, carne, pescado y ave. Para evitar que la comida adquiriera un sabor amargo, el producto se debe aplicar justo antes de servir. Se recomienda usarlo fresco, en vez de hervido, frito o deshidratado. El cress se distingue del cultivo tradicional por su sabor más sutil y agradable palatabilidad, debido a la fina estructura de la plántula.

Origen

El perejil es una hierba aromática de gran popularidad y que se usa como condimento y como decoración. Procede de la región del Mediterráneo y ya se usaba antiguamente en todo tipo de platos. Los romanos fueron los responsables de su introducción en Europa Occidental.



Persinette Cress (*Petroselinum*)

Disponibilidad y duración

Persinette Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 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. 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



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com