



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Time Cress

<b>Sabor</b>	Tomillo ligeramente amargo
<b>Uso</b>	Postres, cordero, verduras asadas, tubérculos, cócteles
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

### Sabor y aplicaciones

Time Cress es un tomillo joven y suave, digestible y con una textura ligeramente amarga. El cress combina bien con ingredientes fuertes, tales como las patatas asadas, verduras y tubérculos, pero también con carne de cordero, postres y algunos cócteles.

### Origen

Time Cress es originario de la zona mediterránea. Un ingrediente que los egipcios y romanos ya usaban habitualmente en su cocina, pero también en la medicina.



Time Cress (*Thymus*)

### Disponibilidad y duración

Time Cress está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2 a 7°C. Time Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

