



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Atsina® Cress

| | |
|----------------------|--|
| Goût | Anis sucré, réglisse avec des tonalités de fenouil |
| Utilisation | Amuse-bouches, desserts (glace), poisson blanc |
| Culture | Cultivé en lutte biologique |
| Disponibilité | Toute l'année |
| Conservation | Jusqu'à 7 jours entre 2° et 7°C |

Goût & Utilisation

Atsina® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Atsina Cress présente une saveur douce anisée qui s'associe parfaitement à des plats sucrés et se révèle pleinement dans un dessert au chocolat (blanc). Grâce à ses tonalités de fenouil, Atsina Cress se marie aussi parfaitement avec des poissons tels que le bar, le cabillaud, le flétan et le loup de mer.

Origine

Atsina Cress est originaire d'Amérique du Nord où les Indiens de la tribu Atsina l'utilisaient en infusion, non seulement pour son goût sucré prononcé et sa touche de réglisse mais également pour ses vertus curatives face aux problèmes respiratoires (toutefois il n'existe pas de preuve scientifique sur ce point).



Atsina Cress (Agastache)

Disponibilité & Conservation

Atsina Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. Cultivé en lutte biologique, Atsina Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

