



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Limon Cress

Goût	Citron, anis
Utilisation	Poissons, crustacés, desserts
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 12 et 16°C

Goût et utilisation

Limon Cress offre la délicieuse saveur et le parfum du citron vert. Les fines bouches y décèleront également des tonalités d'anis. La saveur de citron vert est mise pleinement en valeur dans les desserts.

Mais sa fraîcheur est aussi très appréciée dans les cocktails aux fruits et alcoolisés. Les tonalités anisées de Limon Cress se révèlent parfaitement en combinaison avec des crustacés et fruits de mer.

Origine

La famille du basilic compte plus de 150 variétés différentes. Elles sont aussi différentes en apparence qu'en goût. Limon Cress est un parfait complément de l'assortiment déjà existant.



Limon Cress (*Ocimum*)

Disponibilité & Conservation

Limon Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 12° et 16°C. Limon Cress ne peut être conservé au froid. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)