



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Persinette® Cress

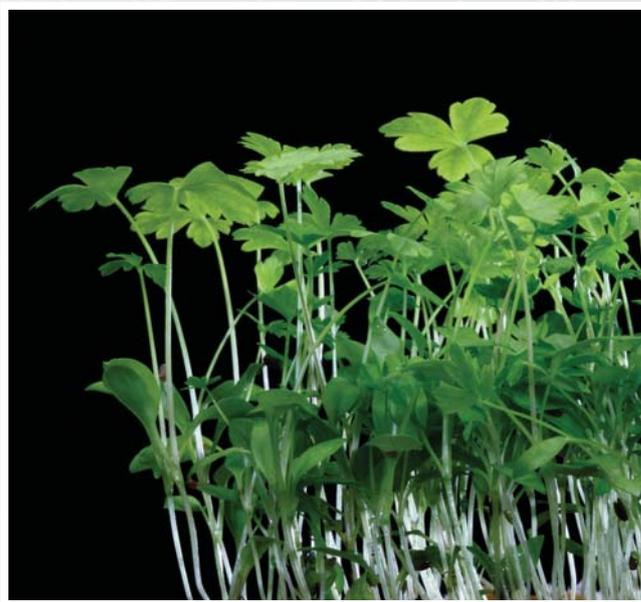
<b>Goût</b>	Persil
<b>Utilisation</b>	Aromatise les viandes, poissons et volailles
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et utilisation

Persinette Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Aromatisant décoratif très populaire utilisé pour accompagner des potages, viandes, poissons et volailles. Pour éviter de donner au plat une saveur amère, le mieux est de l'ajouter au tout dernier moment, juste avant de servir. Il est préférable d'utiliser ce cresson cru que de le cuisiner, frire ou laisser sécher. Cette variété se distingue des plantes traditionnelles par son goût qui, de par la structure nettement plus fine de cette jeune plante, est beaucoup plus subtil et est caractérisé par une sensation très agréable en bouche.

### Origine

Le persil est une herbe aromatique très couramment utilisée, que ce soit en tant qu'exhausteur de goût ou à des fins décoratives. Originaire de la région située sur le pourtour méditerranéen, cette plante était déjà utilisée dans diverses préparations culinaires à l'époque de l'Antiquité. Ce sont les Romains qui ont introduit cette herbe aromatique en Europe occidentale.



Persinette Cress (*Petroselinum*)

### Disponibilité et Conservation

Persinette Cress est disponible toute l'année et peut être conservé 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, 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)