



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Paztizz Tops®

Goût	Sucrée, anis
Utilisation	Poisson, gibier, desserts (glace), thé
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2° et 7°C

Goût et utilisation

Paztizz Tops® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Ingrédient à la saveur anisée prononcée, Paztizz Tops se prête à une grande variété d'utilisations. Son goût rafraîchissant se marie à merveille avec des plats de poisson et, lorsque cet ingrédient est combiné à du gibier, l'effet obtenu est pour le moins surprenant.

Paztizz Tops peut également être utilisé pour affiner des plats sucrés. Les amateurs d'apéritifs ne manqueront pas d'apprécier la ressemblance frappante entre Paztizz Tops et une célèbre boisson française au goût anisé.

C'est à ses feuilles tendres en forme d'aiguille que Paztizz Tops doit sa grande valeur décorative.

Origine

Cette plante est originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, contrées où ses feuilles sont notamment utilisées pour la préparation du thé mais sont également réputées pour leurs vertus médicinales.



Paztizz Tops (Tagetes)

Disponibilité et conservation

Paztizz Tops sont disponibles toutes l'année et peuvent être conservés jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Le mode de culture de Paztizz Tops répond aux normes d'hygiène en cuisine, il peut être utilisé directement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

