



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Paztizz Tops®

Geschmack	Süß, Anis
Passt zu	Fisch, Wild, (Eis)desserts, Tee
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Paztizz Tops® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Paztizz Tops ist eine breit einsetzbare Würzpflanze mit einem ausgesprochenen Anisgeschmack.

Der frische Geschmack passt sehr gut zu Fischgerichten und verleiht Wildgerichten einen überraschenden Akzent. Paztizz Tops können auch zur Verfeinerung von Süßspeisen verwendet werden.

Liebhaber des Aperitifs werden sich bei dem Geschmack von Paztizz Tops unweigerlich an das bekannte französische Anisgetränk erinnern fühlen. Mit seinen nadelartigen weichen Blättern ist Paztizz Tops außerdem noch sehr dekorativ.

Herkunft

Die Pflanze stammt aus Mittel- und Südamerika, wo die Blätter unter anderem zur Bereitung von Tee, aber auch für medizinische Anwendungen verwendet werden.



Paztizz Tops (Tagetes)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Paztizz Tops sind ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Paztizz Tops den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Verpackung: 5 l Tops pro Schälchen

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com