



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Atsina® Cress

Geschmack	Süßer Anis, Süßholz mit einem Hauch Fenchel
Passt zu	Amuses, (Eis)desserts, weißer Fisch
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Atsina® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Atsina Cress hat einen süßen Anisgeschmack, der sich ausgezeichnet mit Süßspeisen kombinieren lässt und sich besonders gut in einem Dessert mit (weißer) Schokolade entfaltet. Atsina Cress eignet sich dank der Fenchelnote auch hervorragend zu einer Kombination mit milden Fischarten, wie Seebarsch, Kabeljau, Heilbutt und Seewolf.

Herkunft

Atsina Cress, der Name geht auf einen Indianerstamm in Nordamerika zurück. Er verwendete die Blätter dieser Pflanze zur Bereitung eines süßlich schmeckenden Getränkes. Die Blätter haben außerdem bei Atemproblemen eine heilsame Wirkung.



Atsina Cress (Agastache)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Atsina Cress ist 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, entspricht Atsina Cress 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

