



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Basil Cress

Geschmack	Basilikum
Passt zu	Tomate / Mozzarella, Salate
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 12-16°C

Geschmack und Anwendung

Basil Cress ist eine kräftige, frische Basilikumkresse mit milden Nelkenaromen. Dank ihres jungen Blatts lässt sich die Kresse als Ganze verwenden. Der Geschmack der Basil Cress kommt am besten in einer Kombination mit Kalb, Lamm oder Huhn zur Geltung. Salaten verleiht sie einen mediterranen Touch, Fruchtgemüse in Kombination mit vegetarischen Gerichten erhalten durch die Kresse eine besondere Note. Eine besonders gute Eigenschaft von Basis Cress ist, dass sie auch bei Erwärmung ihren charakteristischen Geschmack nicht verliert.

Herkunft

Basilikum ist ein in der ganzen Welt beliebtes Küchenkraut. Bei den meisten Menschen ruft es unmittelbar Assoziationen mit der italienischen und Mittelmeerküche hervor. Dass Basilikum auch gerne in der indonesischen und thailändischen Küche verwendet wird, ist weniger bekannt. In Indien ist Basilikum ein heiliges Kraut, das als Opfergabe für die Hindugötter dient.



Basil Cress (*Ocimum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Basil Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Lagern Sie dieses Produkt niemals im Kühlschrank, es mag keine Temperaturen unter 8°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Basil 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



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)