



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny® Cress

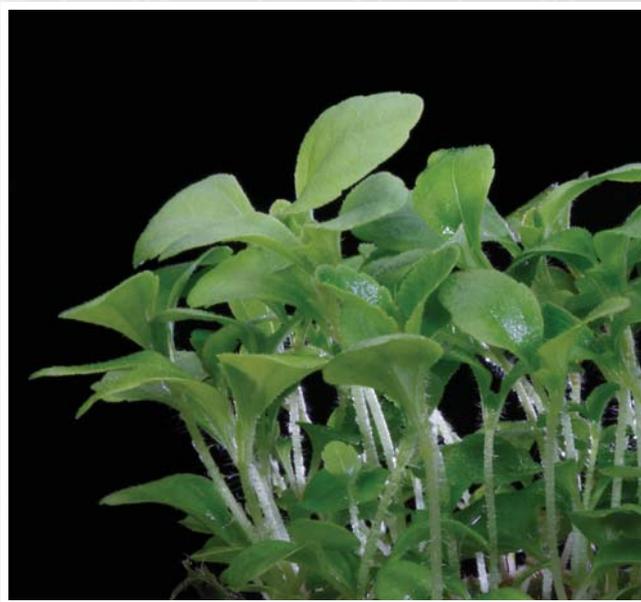
Geschmack	Honigsüß
Passt zu	Desserts, Patisserie, Käse
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Honny® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Honny Cress ist eine honigsüße Kresse. Der intensive süße Geschmack der Kresse macht sie besonders für Desserts geeignet. Der Geschmack der Blätter bleibt angenehm im Mund. Vor allem in Desserts und Patisserie bietet diese kalorienfreie Zutat unzählige Möglichkeiten. Ferner ist sie dank ihrem süßen Geschmack der perfekte Gegenspieler für bittere und saure Zutaten. Honny Cress harmoniert ausgezeichnet mit weißem Schimmelkäse, sauren Früchten oder Joghurt-Desserts.

Herkunft

Honny Cress ist ursprünglich eine südamerikanische Pflanze, die schon weit vor den Konquistadoren als natürlicher Süßstoff gebraucht wurde. Heute ist es in den USA und vor allem in Japan ein wichtiger natürlicher Zuckerersatzstoff.



Honny Cress (*Stevia*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Honny 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 Honny 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)