



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Limon Cress

Geschmack	Limonen, Anis
Passt zu	(Fisch)suppen, Garnelen, Krustentieren, Desserts
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 12-16°C

Geschmack und Anwendung

Limon Cress zeichnet sich durch ihren köstlichen Limonenduft und ihr Limonenaroma aus. Der Feinschmecker wird auch Noten von Anis erkennen. Besonders in Desserts kommt das Limonenaroma gut zur Geltung. Doch ihre Frische macht die Kresse auch zum idealen Verfeinerer von Frucht- und alkoholischen Cocktails. Die Anistöne der Limon Cress entfalten sich am besten in Kombinationen mit Schalen- und Krustentieren.

Herkunft

Zu der Familie des Basilikum gehören ungefähr 150 verschiedene Arten, u.a. Limon Cress. All diese Arten unterscheiden sich sehr stark in Aussehen, Geschmack und Geruch.



Limon Cress (*Ocimum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Limon Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Halten Sie sich an die Temperaturangabe, sonst verfärben sich die Blätter. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Limon 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)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com