



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Persinette® Cress

Geschmack	Petersilie
Passt zu	Gewürzkraut für Fleisch, Fisch und Geflügel.
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Persinette® Cress ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Sehr bekanntes dekoratives Gewürzkraut für Suppen, Fleisch, Fisch und Geflügel. Durch die Verwendung kurz vor dem Servieren wird verhindert, dass das Gericht einen bitteren Geschmack erhält.

Die Verwendung des frischen Krauts ist außerdem besser als es mitzukochen, zu frittieren oder zu trocknen. Die Kresse unterscheidet sich aufgrund der feineren Struktur der jungen Pflanze von der herkömmlichen Petersilie durch einen feineren Geschmack mit einem angenehmen Mundgefühl.

Herkunft

Die Petersilie ist ein sehr beliebtes Gartenkraut, das sowohl als Geschmacksverstärker als auch zur Garnierung verwendet wird. Die Pflanze stammt aus dem Mittelmeerraum und wurde bereits in der Antike in vielen Gerichten verwendet. Die Römer brachten die Petersilie nach Westeuropa.



Persinette Cress (*Petroselinum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Persinette 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 Persinette 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)