



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kişniş filizi

(Ghoa Cress®)

Tat	turunçgil ve hafif kişniş tadında
Kullanımı	çorbalar, kanatlı hayvan yemekleri ve balık için kullanılır
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Ghoa Cress (Kişniş filizi); yenilebilir bir bitki olarak koppert cress markasıdır. İçinde taze narenciye tadının yanında kişniş tadını da barındırarak eşsiz bir lezzet oluşturur. Kişniş filizi çorbalar ve salatalar için mükemmel bir katkıdır. Özellikle tropikal meyve ve cin ile yapılan tatlılarla çok uyumludur. Kişniş filizini ilginç kılan şey sadece onun tarifsiz lezzeti değildir, aynı zamanda sağlık için de çok yararlıdır. Çoğu insan tohumunu uzun yıllardır sağlık için tüketmektedir.

Menşei

Ghoa (kişniş filizi) neredeyse hindistanın tüm yemeklerinde kullanılmaktan bu nedenle de hindistan meşeli olarak anılır. Goa bir hindistan bölgesinin adıdır.



Bulunabilirlik ve saklama

Kişniş filizi (Ghoa Cress); yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 7°C dir. Ürünün kalitesinin en iyi şekilde korunması için ise 2-4°C ile 2-7°C arasında saklanmalıdır. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.



Ek bilgi için

Erüst tarım üretim pazarlama ve tic. Ltd. Şti

Antalya

Toptancı hal no: 9

Tel. +90 242 728 60 60

Fax. +90 242 728 60 70

www.erust.com.tr

www.turkey.koppertcress.com

