



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Dulce Mix

<b>Sapore:</b>	Anice, frizzante, liquirizia, miele
<b>Uso:</b>	Capesante, desserts, insalate, pesce e crostacei
<b>Coltura:</b>	Senza l'uso di prodotti antiparassitari in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita':</b>	Tutta l'anno
<b>Conservabilita':</b>	Sino a 7 giorni a 12-16°C

### Sapore ed utilizzo

I miscugli sono tra i più popolari prodotti di Koppert Cress. La combinazione di quattro diverse essenze in una confezione riduce lo scarto ed il tempo d'utilizzo. Naturalmente esse sono anche disponibili in confezioni separate.

### Origine

Il Dulce Mix Cress comprende specie che arrivano dai quattro angoli della terra: dall'India al Cina, dal Nord al Sud America. I loro sapori diversi possono essere usati in molteplici combinazioni e rappresentano una vera sfida per lo chef.

### Disponibilita' e conservazione

Dulce Mix e' disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 10 giorni a 12-16°C. Dulce Mix e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Dulce Mix e' prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standard igienici per un uso culinario.

