



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Dulce Mix

Geschmack:	Anis, honigsüß, prickelnd, Süßholz
Verwendung:	Dessert, Fischgerichte, Salate, Schalentiere
Anbau:	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit:	Ganzjährig
Haltbarkeit:	Bis zu 7 Tagen bei 12-16°C

Geschmack und Anwendung

Dulce Mix ist eine Mischung aus vier verschiedenen Kresse-Sorten. Dank der Verbindung der Geschmacksnoten von süß bis frisch eignet sich der Dulce-Mix gleichermaßen für Cocktails und Desserts wie für Fisch oder Salate. Tipp: Wenn Sie die Produkte individuell verwenden, kommt jede Geschmacksnote voll zum Ausdruck.

Herkunft

Die Kressesorten aus dem Dulce Mix kommen aus allen Himmelsrichtungen, aus China über Indien und Süd bis Nord Amerika. Die Geschmacksrichtungen sind sehr unterschiedlich und die Kressesorten sind in verschiedenen Bereichen einsetzbar, eine echte Herausforderung für den kreativen Koch.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Der Dulce Mix ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu 10 Tagen zwischen 12° und 16°C aufbewahrt werden. Produziert in nachhaltigem Anbau entspricht Dulce Mix den Anforderungen hochwertiger Lebensmittel der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie wurden sauber und hygienisch angebaut.

