



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Acla Cress®

<b>Sabor</b>	Fresco, menta, cítrico
<b>Utilização</b>	Couves, combinando com verduras, em sobremesas, pratos gordos
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

Acla Cress® é a marca Koppert Cress para um planta comestível. Acla Cress tem um sabor fresco e cítrico. O uso da Cress é especialmente indicado em pratos doces e salgados. Ainda que a combinação mais lógica seja com sobremesas, usando um pouco de criatividade, também combina bem com vegetais, tais como couves ou tomate. Também se pode usar igualmente com pratos gordos, como morcelas, aves ou paté de ganso.

### Origem

Acla Cress provem da América do Sul, onde cresce nos pastos do Perú. A povoação local usava a planta com fins distintos e era especialmente popular como bebida fria ou quente, devido às propriedades medicinais atribuídas.



Acla Cress® (Tagetes)

### Disponibilidade e armazenamento

Acla Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Acla Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Holanda  
Tel : +31 174 24 28 19  
Fax : +31 174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com