



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Apple Blossom

Sabor	Ácido fresco, maçã ácida
Utilização	Aperitivos, macedónias de frutas, sobremesas, peixe
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Apple Blossom combina bem em sobremesas e cocktails. Recomenda-se também o uso com marisco ou peixe fumado. *Apple Blossom* é como uma maçã decorativa num prato.

Origem

Apple Blossom pertence ao amplo grupo de plantas decorativas, das quais muito poucas são comestíveis. A *Apple Blossom* foi amplamente testada e é totalmente segura para consumir.

Disponibilidade e armazenamento

Apple Blossom 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.



Apple Blossom (Begonia)

Produzido em uma ambiente adaptado, *Apple Blossom* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 100 flores por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com