



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Atsina® Cress

Sabor	Anis doce, alcaçuz
Utilização	Aperitivos, peixe de carne branca, sobremesas (gelados)
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

Atsina® Cress é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. Atsina Cress tem um sabor doce a Anis. Seguindo a lógica, este sabor combina bem com pratos doces e sobressai especialmente em sobremesas com chocolate branco. Tendo um toque de sabor a erva-doce, Atsina Cress também liga bem com uma variedade de peixes suaves como a Garoupa, Linguado, Bacalhau e Peixe Lobo.

Origem

Este Cress deve o seu nome a uma antiga Tribo Norte-Americana, os Índios Atsina.



Atsina® Cress (Agastache)

Disponibilidade e armazenamento

Atsina 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, Atsina 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