



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Basil Cress

<b>Sabor</b>	Manjeriçao
<b>Utilização</b>	Saladas, tomate, mozzarella
<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 12–16°C

### Sabor e aplicação

*Basil Cress* é uma Cress de manjeriçao fresco e picante com toque suave de cravinho. Devido às suas tenras folhas, a planta pode ser usada na sua totalidade. O sabor de Basil Cress sobressai sobretudo em combinações como vitela, cordeiro ou frango, mas o seu carácter mediterrânico faz com que também combine bem com saladas, hortaliças e pratos vegetarianos. Uma importante característica de Basil Cress é que pode ser aquecida sem perder o seu sabor.

### Origem

O Manjeriçao é uma erva aromática usada em todo o mundo. Costuma associar-se com a cozinha Italiana e Mediterrânica. Porém nem todas as pessoas sabem que o manjeriçao também é muito usado na cozinha Indonésia e Tailandesa. Na Índia o manjeriçao é uma erva sagrada que se oferece aos Deuses Hindus.



*Basil Cress (Ocimum)*

### Disponibilidade e armazenamento

*Basil 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 12–16°C. Esta planta não pode resistir a temperaturas abaixo de 8°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Basil 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