



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny® Cress

Sabor	Doce, mel
Utilização	Sobremesas, pastelaria, combinação com queijos
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

Honny® Cress é a marca Koppert Cress para um planta comestível. Honny Cress é uma Cress tão doce como o mel. Graças ao seu intenso sabor é especialmente indicada para uso em sobremesas. As folhas tem um sabor puro que permanece nas papilas. Este ingrediente sem calorias apresenta possibilidades desconhecidas para uso na pastelaria e nas sobremesas. Também, o sabor doce pode ser um contraponto perfeito a ingredientes amargos e ácidos. Por isso Honny Cress combina muito bem, por exemplo com queijos brancos ou fruta ácida.

Origem

Honny Cress é originalmente uma planta da América do Sul, que foi usada por muito tempo como adoçante natural. Nos Estados Unidos e Japão é um importante substituto do açúcar.



Honny® Cress (Stevia)

Disponibilidade e armazenamento

Honny 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, Honny 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