



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Limon Cress

Sabor	Lima, anis
Utilização	Peixe, sopas, marisco e sobremesas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 12-16°C

Sabor e aplicação

Limon Cress tem um delicioso sabor e odor a Lima. Os gastrónomos também reconhecem tons de anis. O sabor a lima combina bem com sobremesas, mas não se deve esquecer a combinação da frescura da Cress com cocktails com álcool ou com fruta. Os tons de anis de *Limon Cress* sobressaem em combinações com marisco.

Origem

Existem à volta de 150 variedades diferentes da família do manjeriço. Esta diferencia-se no sabor e na aparência.



Limon Cress (Ocimum)

Disponibilidade e armazenamento

Limon 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.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Limon 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