



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Persinette® Cress

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Sabor</b>              | Salsa   |
| <b>Utilização</b>         | Condimento para carne, peixe e aves                               |
| <b>Cultivo</b>            | Cultivo socialmente adaptado,<br>com controlo biológico de pragas |
| <b>Disponibilidade</b>    | Ano inteiro   |
| <b>Vida de prateleira</b> | Até sete dias entre 2–7°C   |

### Sabor e aplicação

*Persinette® Cress* é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. Condimento popular e decorativo para sopas, carne, peixe e aves. Para evitar que a comida adquira um sabor amargo, o produto deve ser aplicado imediatamente antes de servir. Recomendado usar-se fresco, em vez de cozinhado, frito ou desidratado. A Cress distingue-se do cultivo tradicional pelo seu sabor mais subtil e agradável paladar devido à estrutura fina da planta.

### Origem

A salsa é uma erva aromática muito popular, usada como condimento e como decoração. Provem da zona do mediterrâneo e já era usada antigamente em todo tipo de pratos. Os Romanos foram os responsáveis pela sua introdução na Europa Ocidental.



*Persinette® Cress (Petroselinum)*

### Disponibilidade e armazenamento

*Persinette 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, *Persinette 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