



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Aclla Cress®

Smak
Użycie

Świeży, miętowe, cytrusowe
Do deserów oraz w połączeniu
z warzywami, bulwami i tłustymi
potrawami

Uprawa

Uprawa społecznie odpowiedzialna z
biologiczną ochroną upraw

Dostępność

Przez cały rok

Okres trwałości

Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Aclla Cress® to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. *Aclla Cress* ma świeży, cytrusowy smak. *Aclla Cress* sprawdza się zarówno w daniach na słodko, jak i na sło. Pierwszym logicznym pomysłem byłyby kombinacje z deserami. Przy odrobinie kreatywności sprawdza się również w połączeniu z warzywami takimi jak bulwy, pasternak czy pomidory. Stanowi również doskonały dodatek do tłustych potraw, takich jak kaszanka, drób czy foie gras.

Pochodzenie

Aclla Cress pochodzi z Ameryki Południowej, gdzie rośnie na murawach Peru. Miejscowa ludność korzystała z rośliny na wiele sposobów. Była szczególnie popularna w gorących i zimnych napojach ze względu na znane właściwości lecznicze.



Aclla Cress® (*Tagetes*)

Dostępność i trwałość

Aclla Cress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Aclla Cress* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com