



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Affilla Cress®

<b>Smak</b>	Młody
<b>Użycie</b>	Dania ciepłe i zimne, sałatkii
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i zastosowanie

*Affilla Cress*® to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. *Affilla Cress* charakteryzuje się niezwykle nietypowym i dekoracyjnym kształtem. Jest spokrewniona z groszkiem cukrowym, dzięki czemu jest dobrym substytutem groszku w przepisach.

Słodki smak produktu dobrze komponuje się z gorzkimi i pikantnymi potrawami. *Affilla Cress* może być stosowana w daniach na ciepło lub na zimno, a także w sałatkach, w których jej smak przypomina groszek.

### Pochodzenie

Pędy tej rośliny są bardzo popularne w Azji Południowo-Wschodniej. Chińczycy nazywają to „HE LAN DO” (wymawiane: che-lan-do), co oznacza „Hollandy”! Nazwa ta nawiązuje do holenderskich kupców z VOC (United East Indies Company), którzy w XVII wieku (holenderski Złoty Stulecie) przedstawiali pomysły hodowcom w regionie.



*Affilla Cress*® (*Pisum*)

### Dostępność i trwałość

*Affilla 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, *Affilla 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