



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Apple Blossom

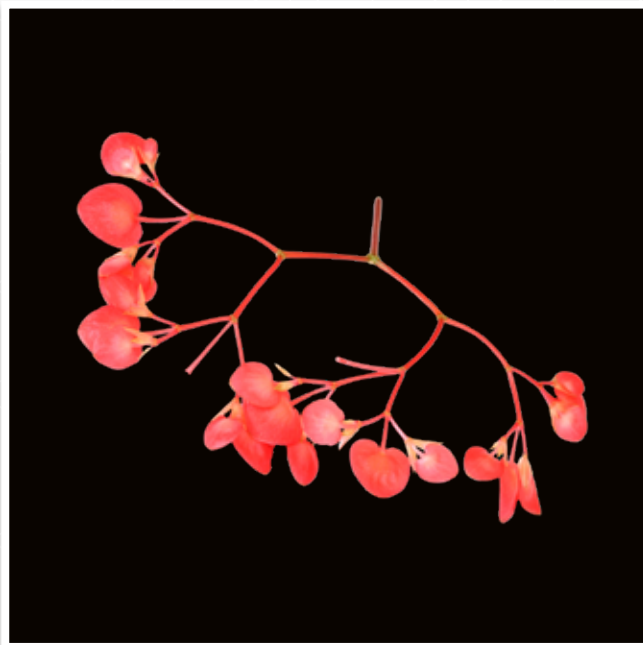
Smak	Smak kwaśny, zielone jabłko
Użycie	Amuses-bouche, sałatki owocowe, desery, ryby
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Apple Blossom dobrze komponuje się z deserami i koktajlami. Z powodzeniem można go również łączyć ze skorupiakami lub rybami wędzonymi. Apple Blossom będzie zachwycającą ozdobą każdego dania.

Pochodzenie

Apple Blossom należy do szerokiej rodziny roślin ozdobnych i tylko kilka z nich jest jadalnych. Apple Blossom został przetestowany i uznany za bezpieczny do spożycia.



Apple Blossom (Begonia)

Dostępność i trwałość

Apple Blossom są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Apple Blossom spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 100 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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