



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Atsina® Cress

Smak	Słodki anyż i lukrecja
Użycie	Amuses-bouche, desery, lody, biała ryba
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

Atsina® Cress to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. Atsina Cress ma słodki anyżowy smak. Ten smak świetnie pasuje do słodkich potraw i jest szczególnie dobry do deserów z czekoladą, w tym z białą czekoladą. Dzięki nutom kopru włoskiego Atsina Cress jest smaczna w połączeniu z łagodnymi rybami, takimi jak okoń morski, dorsz, halibut i wilczak.

Pochodzenie

Atsina Cress została nazwana na cześć starego północnoamerykańskiego plemienia, Indian Atsina. Używali liści tej rośliny do przygotowania ciepłego, słodkiego napoju, który łagodził ból gardła.



Atsina® Cress (Agastache)

Dostępność i trwałość

Atsina 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, Atsina 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