



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Basil Cress

<b>Smak</b>	Bazyli
<b>Użycie</b>	Salatki, pomidor, mozzarella
<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 12–16°C

### Smak i zastosowanie

*Basil Cress* to odważna, świeża roślina o smaku bazylii i łagodnych nutach goździków. Ponieważ liście są młode, może być używana w całości. Aromat *Basil Cress* doskonale komponuje się z cielęciną, jagnięciną lub kurczakiem. To także doskonały dodatek do sałatek, warzyw czy dań warzywnych.

Szczególną cechą *Basil Cress* jest fakt, że można ją podgrzewać bez utraty jej smaku.

### Pochodzenie

*Basil Cress* jest używana w kuchniach na całym świecie. Większości ludzi kojarzy bazylię z kuchnią włoską i innymi kuchniami śródziemnomorskimi. Nie wszyscy wiedzą, że bazylija jest również często stosowana w kuchni indonezyjskiej i tajskiej. W Indiach bazylija jest świętym ziołem i jest używana do składania ofiar bogom.



*Basil Cress (Ocimum)*

### Dostępność i trwałość

*Basil Cress* są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 12–16°C. Nigdy nie przechowuj *Basil Cress* w lodówce, ponieważ nie znosi temperatur poniżej 8°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Basil 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