



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny® Cress

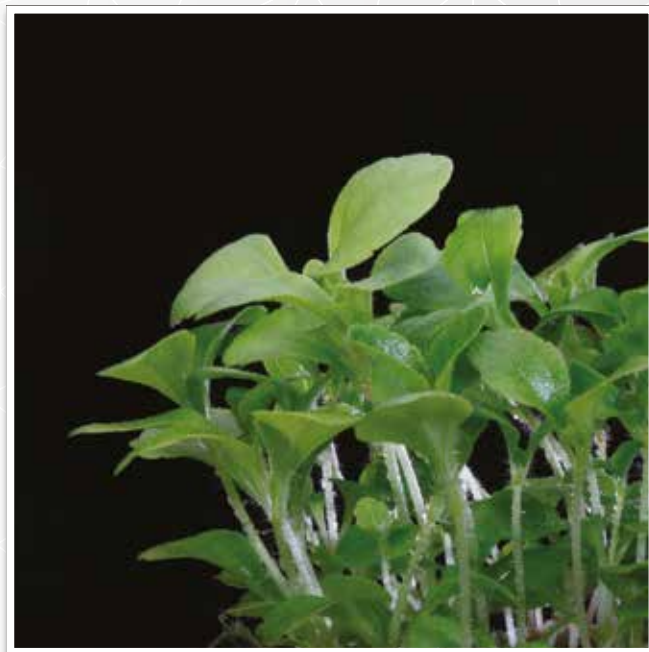
Smak	Miodowy słodki
Użycie	Desery, ciasta, połączenie z serem
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Honny® Cress to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. Jak sugeruje jej nazwa jest słodka jak miód. Jej intensywny słodycz sprawia, że *Honny Cress* to doskonały dodatek do deserów. Liście mają intensywny smak, który pozostaje w ustach. Szczególnie w deserach i ciastkach ten bezkaloryczny składnik oferuje nieskończone możliwości. Jego słodycz można również wykorzystać, aby zrównoważyć gorzkie lub kwaśne składniki. *Honny Cress* doskonale komponuje się z białymi serami pleśniowymi, ciepłymi owocami lub jogurtem.

Pochodzenie

Honny Cress jest rośliną pochodzenia południowoamerykańskiego, używaną jako słodzik na długo przed przybyciem konkwistadorów. W Stanach Zjednoczonych i Japonii staje się jedną z najważniejszych alternatyw dla cukru.



Honny® Cress (Stevia)

Dostępność i trwałość

Honny 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, *Honny 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