



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Limon Cress

Smak	Limonka, anyż
Użycie	Ryby (zupy), skorupiaki, przegrzebki
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 12–16°C

Smak i zastosowanie

Limon Cress ma wyśmienity zapach i smak limonki. Można również zauważyć subtelne ślady anyżu. Smak limonki dobrze komponuje się z deserami.

Jej świeży smak jest również dobrym dodatkiem do koktajli owocowych oraz alkoholowych. Anyżowe nuty *Limon Cress* najlepiej wypadają w połączeniu ze skorupiakami.

Pochodzenie

W rodzinie Basil jest około 150 różnych gatunków *Limon Cress*. Różnią się one smakiem i wyglądem.



Limon Cress (*Ocimum*)

Dostępność i trwałość

Limon Cress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 12–16°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Limon 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