



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Paztizz Tops®

Smak	Słodki anyż
Użycie	Ryby, dziczyzna, desery (lody), herbata
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

Paztizz Tops® to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. *Paztizz Tops* to wszechstronny składnik o wyraźnym aromacie anyżu. Jego świeży smak doskonale komponuje się z potrawami rybnymi i zaskakująco dobrze łączy się z dziczyzną.

Paztizz Tops może być również używany do wzbogacania słodkich potraw. Miłośnicy aperitifów są zdumieni podobieństwem smaku *Paztizz Tops* do popularnego francuskiego napoju anyżowego. Dzięki spiczastym, miękkim liściom *Paztizz Tops* ma również wielką wartość dekoracyjną.

Pochodzenie

Roślina pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej, gdzie jej liście wykorzystywane są do przygotowywania herbaty, a także stosowane są w lecznictwie.



Paztizz Tops® (Tagetes)

Dostępność i trwałość

Paztizz Tops 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, *Paztizz Tops* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 51 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