



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Persinette® Cress

<b>Smak</b>	Pietruszka
<b>Użycie</b>	Przyprawa do mięsa, ryb i drobiu
<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 2–7°C

### Smak i zastosowanie

*Persinette*® Cress to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. Bardzo popularny dodatek i przyprawa do zup, mięs, ryb i drobiu. Najlepiej smakuje dodana tuż przed podaniem, aby nie nadać potrawie goryczki.

*Persinette* Cress powinna być stosowana na świeżo. Nie powinno się jej gotować, smażyć na głębokim tłuszczu, czy też suszyć. Ze względu na delikatną strukturę młodej rośliny, różni się od tradycyjnej odmiany subtelniejszym smakiem i przyjemnym uczuciem w ustach.

### Pochodzenie

*Persinette* jest popularnym ziołem, często używanym jako przyprawa i dekoracja. Pochodzi z regionu śródziemnomorskiego było również używane w wielu potrawach w starożytności. Zioło zostało sprowadzone do Europy Zachodniej przez Rzymian.



*Persinette*® Cress (*Petroselinum*)

### Dostępność i trwałość

*Persinette* 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, *Persinette* 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