



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Affilla Cress®

<b>Sabor</b>	Ervilhas frescas
<b>Utilização</b>	Saladas, pratos frios e quentes
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas.
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Affilla Cress*® é a marca Koppert Cress para um planta comestível. A *Affilla Cress* é caracterizada pela sua forma especial, diferente e decorativa. É da família da ervilhaca, e por isso pode ser usada em substituição de ervilhas.

Por ter um sabor doce combina bem por exemplo com produtos frescos, ácidos e amargos. A *Affilla Cress* pode ser usada em pratos frios e quentes ou em saladas nas quais o sabor de ervilhas combine bem.

### Origem

Os rebentos desta planta são muito populares no Sudoeste Asiático. Os chineses chamam-na 'HE LAN DO' (pronuncia-se che-lan-do), que significa Holandês. Este nome refere-se aos comerciantes Holandeses do VOC (Companhia Unida das Índias Orientais) que no século XVII (Século de Ouro dos Países Baixos) levaram novas ideias aos agricultores da região.



*Affilla Cress*® (*Pisum*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Affilla Cress* esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Affilla Cress* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico..



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Holanda  
Tel : +31 174 24 28 19  
Fax : +31 174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com