



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Feather Tops

Goût	Anis frais
Utilisation	Dans les salades, les cocktails ou les desserts
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Feather Tops a un goût frais d'anis avec une touche de réglisse et un léger rappel de menthe, tandis que les tiges croquantes ont le même goût mais avec une saveur plus terreuse.

Feather Tops peut être utilisé comme garniture, dans les salades, les cocktails ou les desserts. Les feuilles en forme de plume, riches en saveur, complètent aussi bien les cuisines modernes que traditionnelles. *Feather Tops* peut être utilisé en entier et convient à diverses applications.

Origine

L'Ayurveda, le système traditionnel de médecine, a ses origines en Inde. Le mot "Ayurveda" est dérivé des mots sanskrits "ayur", signifiant vie, et "veda", signifiant connaissance. On l'appelle souvent la connaissance de la vie et elle est pratiquée en Inde depuis des milliers d'années. Le fenouil joue un rôle significatif dans l'Ayurveda, l'un des plus anciens systèmes de médecine au monde. On pense que le fenouil stimule l'appétit et possède des propriétés carminatives, ce qui le rend utile pour la digestion. Associé à l'idée qu'il contient des éléments détoxifiants, le fenouil est censé favoriser la santé globale, le bien-être et rétablir l'équilibre interne.



Feather Tops (Foeniculum)

Disponibilité et conservation

Feather Tops est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours à l'abri de la lumière entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Contenu: 10 tops



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer

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