



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Feather Tops

<b>Sapore</b>	Anice fresco
<b>Utilizzo</b>	Nelle insalate, nei cocktail o nei dessert
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a sette giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

*Feather Tops* ha un sapore fresco di anice con un tocco di liquirizia e un leggero ricordo di menta, mentre il gambo croccante ha lo stesso sapore ma con un gusto più terroso.

*Feather Tops* può essere utilizzato come guarnizione, nelle insalate, nei cocktail o nei dessert. Le foglie simili a piume, ricche di sapore, complementano sia le cucine moderne che quelle tradizionali. *Feather Tops* può essere utilizzato intero ed è adatto per varie applicazioni.

### Origini

L' Ayurveda, il sistema tradizionale di medicina, ha avuto origine in India. La parola "Ayurveda" deriva dalle parole sanscrite "ayur", che significa vita, e "veda", che significa conoscenza. È spesso chiamato la conoscenza della vita e viene praticata in India da migliaia di anni. Il finocchio svolge un ruolo significativo nell' Ayurveda, uno dei sistemi di medicina più antichi del mondo. Si ritiene che il finocchio stimoli l'appetito e abbia proprietà carminative, rendendolo utile per la digestione. Considerato che contiene anche elementi disintossicanti, si ritiene che il finocchio favorisca la salute generale, il benessere e porti equilibrio interno.



*Feather Tops (Foeniculum)*

### Disponibilita' e conservazione

*Feather Tops* è disponibile tutto l'anno e può essere conservato al buio fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Feather Tops* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usate direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Confezione: 10 tops



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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