



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Feather Tops

<b>Sabor</b>	Anís fresco
<b>Uso</b>	En ensaladas, cócteles o postres
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

*Feather Tops* tiene un sabor fresco a anís con un toque de regaliz y un ligero recuerdo a menta, mientras que los tallos crujientes tienen el mismo sabor pero con un toque más terroso.

*Feather Tops* se puede usar como guarnición, en ensaladas, cócteles o postres. Las hojas con forma de pluma, ricas en sabor, complementan tanto la cocina moderna como la tradicional. *Feather Tops* se puede utilizar entero y es adecuado para diversas aplicaciones.

### Origen

El Ayurveda, el sistema tradicional de medicina, se originó en la India. La palabra "Ayurveda" se deriva de las palabras en sánscrito "ayur", que significa vida, y "veda", que significa conocimiento. A menudo se le llama el conocimiento de la vida y se practica en la India desde hace miles de años. El hinojo juega un papel significativo en el Ayurveda, uno de los sistemas de medicina más antiguos del mundo. Se cree que el hinojo estimula el apetito y tiene propiedades carminativas, lo que lo hace útil para la digestión. Junto con la consideración de que contiene elementos desintoxicantes, se cree que el hinojo promueve la salud general, el bienestar y aporta equilibrio interno.



*Feather Tops (Foeniculum)*

### Disponibilidad y duración

*Feather Tops* está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a oscuras y a una temperatura entre 2-7°C.

*Feather Tops* se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Contenido: 10 tops



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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