



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Feather Tops

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | Frischen Anisgeschmack |
| Passt zu | In Salaten, Cocktails oder Desserts |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu sieben Tage bei 2–7°C |

Geschmack und Anwendung

Feather Tops haben einen frischen Anisgeschmack mit einem Hauch von Lakritz und einer leichten Note von Minze, während die knusprigen Stängel denselben Geschmack haben, jedoch mit einem erdigeren Aroma.

Feather Tops können als Garnitur, in Salaten, Cocktails oder Desserts verwendet werden. Die federartigen Blätter, reich an Aroma, ergänzen sowohl moderne als auch traditionelle Küchen. *Feather Tops* können im Ganzen verwendet werden und eignen sich für verschiedene Anwendungen.

Herkunft

Ayurveda, das traditionelle Medizinsystem, entstand in Indien. Das Wort "Ayurveda" leitet sich von den Sanskrit-Wörtern "ayur", was Leben bedeutet, und "veda", was Wissen bedeutet, ab. Es wird oft als das Wissen vom Leben bezeichnet und wird seit Tausenden von Jahren in Indien praktiziert. Fenchel spielt eine bedeutende Rolle im Ayurveda, einem der ältesten Medizinsysteme der Welt. Fenchel soll den Appetit anregen und krampflösende Eigenschaften haben, was ihn für die Verdauung hilfreich macht. In Verbindung mit den entgiftenden Elementen wird angenommen, dass Fenchel



Feather Tops (Foeniculum)

die allgemeine Gesundheit fördert, das Wohlbefinden unterstützt und das innere Gleichgewicht herstellt.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Feather Tops ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei dunkler Lagerung bei 2–7°C sieben Tage lang frisch.

Feather Tops stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Verpackung: 10 tops



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

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