



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Feather Tops

Sabor	Anis fresco
Utilização	Em saladas, cocktails ou sobremesas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Feather Tops tem um sabor fresco de anis com um toque de alcaçuz e recorda a hortelã, enquanto os talos crocantes têm o mesmo sabor, mas com um gosto mais terroso.

Feather Tops pode ser usado como guarnição, em saladas, cocktails ou sobremesas. As folhas em forma de pena, ricas em sabor, complementam tanto as cozinhas modernas quanto as tradicionais. *Feather Tops* pode ser usado como um todo e é adequado para várias aplicações.

Origem

O Ayurveda, o sistema tradicional de medicina, teve origem na Índia. A palavra "Ayurveda" deriva das palavras em sânscrito "ayur", que significa vida, e "veda", que significa conhecimento. É frequentemente chamado de conhecimento da vida e é praticado na Índia há milhares de anos. O funcho desempenha um papel significativo no Ayurveda, um dos sistemas de medicina mais antigos do mundo. Acredita-se que o funcho estimula o apetite e possui propriedades carminativas, tornando-o útil para a digestão. Associado à consideração de que contém elementos desintoxicantes, acredita-se que o funcho promova a saúde geral, o bem-estar e traga equilíbrio interno.



Feather Tops (Foeniculum)

Disponibilidade e armazenamento

Feather Tops 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.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Feather Tops* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 10 tops



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