



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Feather Tops

<b>Smak</b>	Świeży anyżu
<b>Użycie</b>	Do sałatek, koktajli lub deserów
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i wykorzystanie

*Feather Tops* ma świeży smak anyżu z nutą lukrecji i lekkim posmakiem mięty, podczas gdy chrupiące lodygi mają ten sam smak, ale z bardziej ziemistymi nutami.

*Feather Tops* można używać jako dekoracji, do sałatek, koktajli lub deserów. Pióropodobne liście, bogate w smaku, doskonale komponują się zarówno z nowoczesną, jak i tradycyjną kuchnią. *Feather Tops* można używać w całości i nadają one się do różnych zastosowań.

### Pochodzenie

Ayurveda, tradycyjny system medycyny, który wywodzi się z Indii. Słowo "Ayurveda" pochodzi od sanskryckich słów „ayur”, oznaczającego życie i „veda”, oznaczającego wiedzę. Często nazywane jest to wiedzą o życiu i praktykowane jest w Indiach od tysięcy lat. Koper odgrywa znaczącą rolę w Ayurveda, jednym z najstarszych systemów medycznych na świecie. Uważa się, że koper pobudza apetyt i ma właściwości karminatywne, co jest pomocne dla trawienia. W połączeniu z uwzględnieniem zawartości oczyszczających elementów, uważa się, że koper wspomaga ogólną zdrowotność, dobre samopoczucie i przywraca równowagę wewnętrzną.



*Feather Tops* (*Foeniculum*)

### Dostępność i trwałość

*Feather Tops* są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Feather Tops* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 10 tops



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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