



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Olympia Cress

### Smak Użycie

Anyż, mięta, eukaliptus  
Sałatki, zupy, potrawy z ryb i jajek,  
grillowane warzywa, skorupiaki

### Uprawa

Uprawa społecznie odpowiedzialna z  
biologiczną ochroną upraw

### Dostępność

Przez cały rok

### Okres trwałości

Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i zastosowanie

*Olympia Cress* to dekoracyjna roślina z liśćmi, która ma subtelny słodki i wyraźny anyżowy smak. Często używana do nadawania daniom świeżego charakteru. W niektórych przypadkach (z rybami) jest doskonałym substytutem koperku.

Można łączyć z rybami, homarami, krewetkami i innymi skorupiakami. *Olympia Cress* to przyciągające wzrok jako „wykończenie” deserów, koktajli lub smoothie.

### Pochodzenie

*Olympia Cress* to odmiana kopru włoskiego pochodząca z regionu Morza Śródziemnego. Jest to bardzo aromatyczne zioło o właściwościach zarówno kulinarnych, jak i leczniczych. Liście kopru włoskiego są szeroko stosowane w wielu tradycjach kulinarnych na całym świecie. Ten rodzaj słodkiego kopru włoskiego rośnie w Europie Środkowej i Wschodniej, Francji, Włoszech, Grecji oraz Turcji.



*Olympia Cress (Foeniculum)*

### Dostępność i trwałość

*Olympia Cress* są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Olympia Cress* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16

Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)



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