



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Olympia Cress

| | |
|---------------------------|---|
| Sabor | Anis, Hortelã, Eucalipto |
| Utilização | Saladas, sopas, pratos de peixe e ovos, legumes grelhados, mariscos |
| 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

Olympia Cress é uma planta decorativa com frondes que tem um subtil sabor doce e um pronunciado sabor a anis. É frequentemente utilizado para dar um toque fresco aos pratos. Em alguns casos (com peixe) é um excelente substituto do funcho.

Combinar com peixe, lagosta, camarão e marisco. *Olympia Cress* é um “toque final” apelativo para sobremesas, cocktails ou batidos.

Origem

Olympia Cress é um tipo de funcho, nativo da região mediterrânica. Uma erva saborosa e altamente aromática com propriedades culinárias e supostamente medicinais. As folhas de funcho são muito utilizadas em numerosas tradições culinárias em todo o mundo. Este tipo de funcho doce é cultivado na Europa Central e Oriental, em França, Itália, Grécia e Turquia.



Olympia Cress (Foeniculum)

Disponibilidade e armazenamento

Olympia Cress está 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. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Olympia Cress* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

| | | | |
|----|----|----|----|
| 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)

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