



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Basil Cress

<b>Smaak</b>	Basilicum
<b>Gebruik</b>	Salades, tomaten / mozzarella
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 12-16°C

### Smaak en toepassing

Basil Cress is een krachtige, frisse basilicum cress met milde kruidnagel tonen. Door het jonge blad is de cress in zijn geheel te gebruiken. De smaak van Basil Cress komt het beste tot zijn recht in combinatie met kalf, lam of kip. Maar mediterrane in salades, bij vruchtgroenten of in combinatie met vegetarische gerechten is de cress onmiskenbaar. Krachtige eigenschap van Basil Cress is dat je deze kunt verwarmen zonder dat de cress-smaak verliest.

### Oorsprong

Basilicum is een kruid dat wereldwijd wordt gebruikt. De meeste mensen leggen meteen de link met de Italiaanse en Mediterrane keuken. Dat basilicum ook heel veel gebruikt wordt in de Indonesische en Thaise keuken is minder bekend. In India is basilicum een heilig kruid en wordt het geofferd voor de Hindoegoden.



### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Basil Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Bewaar Basil Cress nooit te koud. Deze plant kan absoluut niet tegen een temperatuur onder de 8°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Basil Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

### Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com