



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Atsina® Cress

<b>Smaak</b>	Zoete anijs, zoethout met tonen van venkel
<b>Gebruik</b>	Amuses, (ijs)desserts, witvis
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Atsina® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Atsina Cress heeft een zoete anijsmaak. Deze smaak is vanzelfsprekend goed te combineren met zoete gerechten en komt prima tot zijn recht in een dessert met (witte) chocolade.

Atsina Cress leent zich door de venkeltonen ook erg goed voor een combinatie met milde vissoorten, zoals zeebaars, kabeljauwheibelbot en zeewolf.

### Oorsprong

Atsina Cress is genoemd naar een indianenstam in Noord Amerika. Deze gebruikte de bladeren van de plant voor het maken van een warme drank, die hielp bij problemen met de luchtwegen (hier is echter geen wetenschappelijk bewijs voor) en bovenal nog lekker zoet smaakte ook.



Atsina Cress (*Agastache*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Atsina Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaar temperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C.

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



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



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

Koppert Cress B.V.  
De Poel I  
2681 MB Monster  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com