



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Limon Cress

Smaak	Limoen, anijs
Gebruik	Vis (soep), schaal- en schelpdieren, desserts
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 12-16°C

Smaak en toepassing

Limon Cress heeft een heerlijke limoengeur en -smaak. Voor de fijnproever zijn er ook tonen van anijs te herkennen. De limoensmaak komt goed tot zijn recht in desserts.

Maar denk ook aan het frisse van de cress in fruit- en alcoholische cocktails. De anijstonen van Limon Cress komen het beste tot uiting in combinaties met schaal- en schelpdieren.

Oorsprong

De basilicumfamilie telt wel 150 verschillende soorten, die zich zowel in uiterlijk als in smaak onderscheiden.

De Limon Cress is een welkome aanvulling op het bestaande assortiment.



Limon Cress (*Ocimum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Limon Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Limon Cress is absoluut niet geschikt is om in de koelkast bewaren.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Limon 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