



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Aclla Cress®

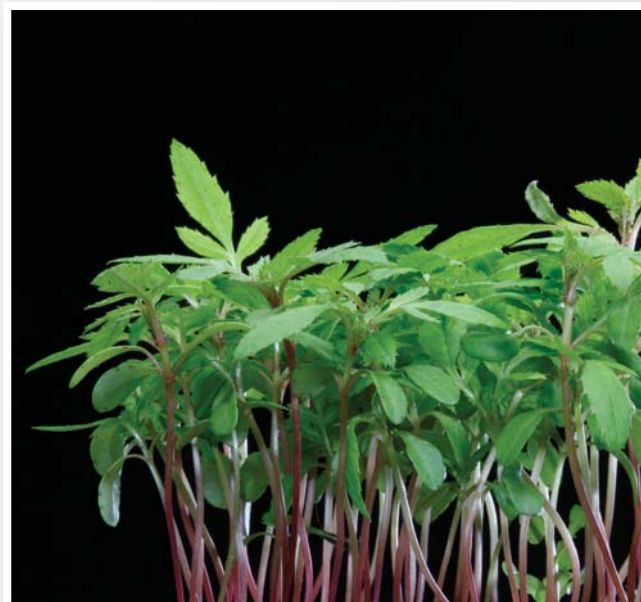
Sapore	Fresco, menta, limone
Utilizzo	Nei dessert. Con verdure, tuberi, piatti grassi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Aclla Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Aclla Cress ha un gusto fresco di limone. Può essere utilizzata in piatti dolci e salati. E' perfetta abbinata ai dessert. Per i piu' creativi, si combina bene con verdure e tuberi. E' ottima con i piatti grassi.

Origini

Aclla Cress è originaria del Sud America e cresce nelle praterie del Perù. La popolazione locale utilizzava la pianta in vari modi, soprattutto per la preparazione di una bevanda molto nota per le sue proprietà medicinali.



Disponibilita' e conservazione

Aclla Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Aclla Cress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite.

La pianta e' prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Prodotta seguendo le linee guida.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)