



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Affilla Cress®

Sapore	Pisello fresco
Utilizzo	Piatti caldi e freddi, insalate
Coltivazione	Senza l'uso di prodotti antiparassitari in ambiente pulito e controllato
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Affilla Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Affilla Cress è caratterizzata da una forma molto particolare e decorativa. Essendo simile al pisello dolce, Affilla Cress può sostituire egregiamente i piselli in varie pietanze. Il sapore dolce del prodotto si sposa ottimamente anche con le pietanze dal gusto amaro e fresco acidulo. Affilla Cress può essere utilizzato per la preparazione di piatti freddi e caldi o di insalate, pietanze in cui il gusto di pisello viene esaltato.

Origine

Questa pianta è molto popolare nel Sud-Est asiatico. I Cinesi la chiamano "He Lan Do" (pronunciato "Che Lan Do") che significa ..."Olandesi"! Il nome si riferisce ai mercanti olandesi della Compagnia delle Indie che, nel 17esimo secolo (chiamata L'eta' dell'oro dell'Olanda), portarono idee ed innovazioni ai coltivatori della regione.



Disponibilita' e conservazione

Affilla Cress® è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C. Essendo una pianta a rapida crescita, se tenuta fuori dal frigo, crescerà un centimetro al giorno. In questo caso, controllare l'umidità del substrato perché si può seccare.

Produzione

Affilla Cress® è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Essa è pronta all'uso, prodotta e confezionata secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.

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)