



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Basil Cress

| | |
|-----------------------|---|
| Sapore | Basilico! |
| Utilizzo | Insalate, sughi di pomodoro |
| Coltivazione | Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico |
| Disponibilita' | Tutto l'anno |
| Conservazione | Sino a 7 giorni a 12-16°C. |

Sapore ed utilizzo

Basil Cress ha un sapore deciso di basilico fresco con lievi note di chiodi di garofano. Grazie alla sua foglia giovane, può essere utilizzato integralmente. Il sapore del Basil Cress viene esaltato in maniera ottimale con il vitello, l'agnello o il pollo. Il suo gusto mediterraneo è inconfondibile nelle insalate, con gli ortaggi da frutto o nei piatti vegetariani. Uno dei punti di forza del Basil Cress è che anche riscaldandolo non perde il suo tipico sapore.

Origini

Il basilico è una pianta utilizzata in tutto il mondo. La maggior parte della gente lo associa immediatamente alla cucina italiana e mediterranea in generale. Forse non tutti sanno che il basilico viene usato ampiamente anche nella cucina indonesiana e thailandese. In India, il basilico è una pianta sacra e viene offerto alle divinità indù.



Disponibilita' e conservazione

Basil Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a temperature di 12-16°C. Non conservare a temperature inferiori! Il basilico non le sopporta.

Produzione

Basil Cress e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Basil Cress e' prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

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)