



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Ghoa Cress®

<b>Sapore</b>	Limone, coriandolo dolce
<b>Utilizzo</b>	Stuzzichini, pesce, pollame, zuppe
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Ghoa Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. In Ghoa Cress riconoscerai il fresco sapore di limone e la fragranza di un delicato coriandolo.

Si abbina perfettamente a pesce e pollame. Ghoa Cress rappresenta un'aggiunta perfetta per zuppe o insalate. Ghoa Cress può anche essere utilizzata nei dessert, ad esempio con la frutta tropicale o con vari tipi di gin. Ghoa Cress non solo è interessante per il suo gusto fresco e valore ornamentale ma anche per i presunti effetti positivi sulla salute.

### Origini

Il nome Ghoa Cress è un tributo alla sua origine indiana. In India è usato come "curry" in ogni sorta di piatto. Goa è il nome di una regione dell'India della costa occidentale dove la cucina si è "addolcita" data la presenza di parecchi occidentali.



### Disponibilita' e conservazione

Ghoa Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservata sino a 7 giorni a 2-7°C.

### Produzione

Ghoa Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite.

Ghoa Cress è prodotta 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)