



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny[®] Cress

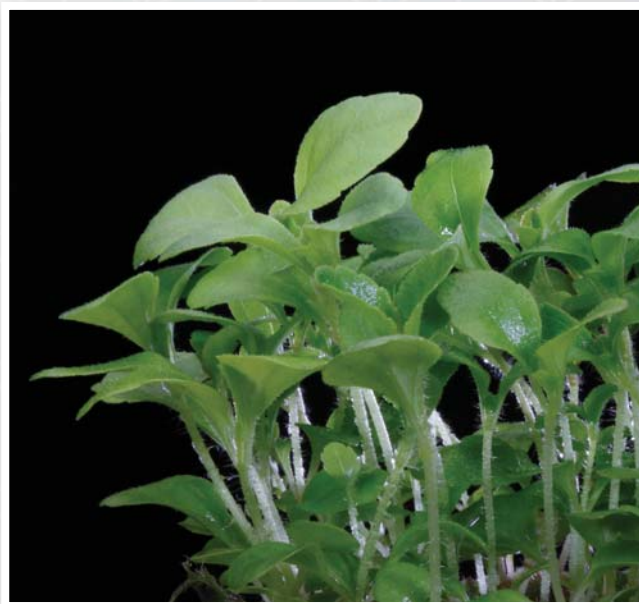
Sapore	Miele
Utilizzo	Dessert, dolci, in abbinamento con i formaggi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Honny[®] Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Honny Cress è un crescione dolce come il miele. La sua intensa dolcezza lo rende particolarmente indicato per i dessert. Le sue foglioline hanno un sapore che resta puro in bocca. Questo ingrediente acalorico offre svariate possibilità di utilizzo soprattutto nei dessert e nei dolci in genere. Inoltre, per la sua dolcezza, è un controbilanciamento ideale per gli ingredienti amari e aciduli. Honny Cress può essere abbinato alla perfezione ai formaggi, alla frutta acida od allo yogurt.

Origini

Honny Cress è una pianta originaria del Sud-America, utilizzata dalle popolazioni locali come addolcente ben prima dell'arrivo dei "conquistadores". Negli Stati Uniti ed in Giappone sta diventando uno dei principali sostituti dello zucchero.



Honny Cress (*Stevia*)

Disponibilita' e conservazione

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

Produzione

Honny Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

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