



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Honny<sup>®</sup> Cress

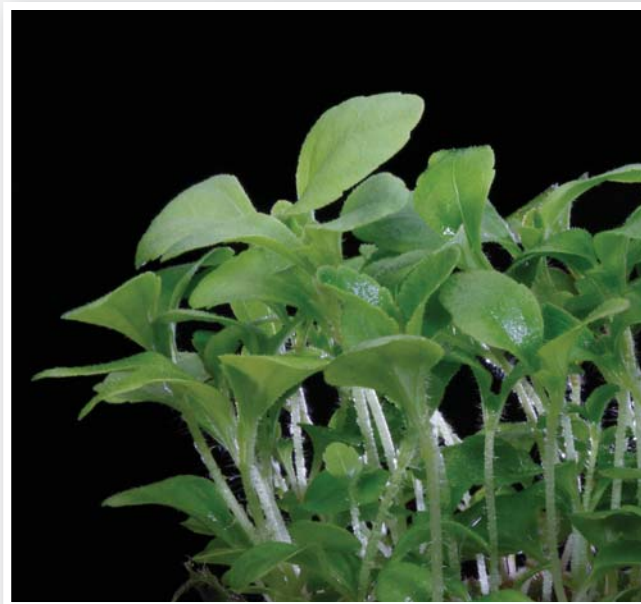
<b>Sapore</b>	Miele
<b>Utilizzo</b>	Dessert, dolci, in abbinamento con i formaggi
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Honny<sup>®</sup> 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, e' 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 e' 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.



### Disponibilita' e conservazione

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

### Produzione

Honny Cress e' 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.

### 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)