



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Limon Cress

Sapore	Limone, anice
Utilizzo	Zuppe di pesce, crostacei, molluschi, desserts
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

Limon Cress ha un delizioso aroma e sapore di limetta. Gli intenditori riconosceranno anche delle note di anice. Il sapore di limetta viene valorizzato nei dessert. La sua freschezza viene esaltata nei cocktail a base di frutta o alcolici. Le sue note di anice si esprimono al meglio in abbinamento con crostacei e molluschi.

Origini

Limon Cress ha origine da uno dei 150 differenti tipi di basilico, ognuno caratterizzato da una diversa fragranza e sapore.



Disponibilita' e conservazione

Limon Cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 12-16°C.

Produzione

Limon Cress e' prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed 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)