



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Aclla Cress®

<b>Sapore</b>	Fresco, menta, limone
<b>Utilizzo</b>	Nei dessert. Con verdure, tuberi, piatti grassi
<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

Aclla Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Aclla Cress ha un gusto fresco di limone. Può essere utilizzata in piatti dolci e salati.

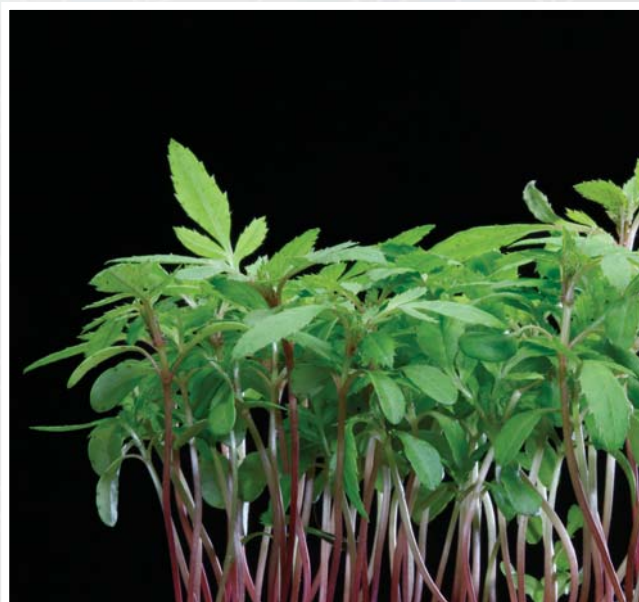
E' perfetta abbinata ai dessert. Per i piu' creativi, si combina bene con verdure e tuberi. E' ottima con i piatti grassi.

### Origini

Aclla Cress è originaria del Sud America e cresce nelle praterie del Perù. La popolazione locale utilizzava la pianta in vari modi, soprattutto per la preparazione di una bevanda molto nota per le sue proprietà medicinali.

### Disponibilita' e conservazione

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



Aclla Cress (Tagetes)

### Produzione

Aclla Cress e' seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta e' prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Prodotta seguendo le linee guida.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

