



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Atsina® Cress

Sapore	Anice dolce, liquirizia e note di finocchio
Utilizzo	Stuzzichini, dessert, gelati, pesce bianco
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-4° C

Sapore ed utilizzo

Atsina® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Atsina Cress ha un sapore di anice dolce, quindi naturalmente abbinabile a pietanze dolci.

Il suo sapore viene esaltato nei dessert al cioccolato (bianco). Grazie alle sue note di finocchio, Atsina Cress è particolarmente indicata ad essere utilizzata con pesci delicati come il branzino, il merluzzo, l'halibut e il lupò di mare.

Origini

La pianta prende il nome di una vecchia tribu' indiana: gli indiani "Atsina". La tribu' usava questa pianta per ricavarne una bevanda calda e dolce che alleviava i dolori del mal di gola.

Disponibilita' e conservazione

Atsina cress e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservata sino a 7 giorni a temperature di 2-7°C.



Atsina Cress (Agastache)

Produzione

Atsina 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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

