



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Cress®

<b>Sapore</b>	Frizzante, elettrico, anestetizzante / intorpidente
<b>Utilizzo</b>	Aperitivi, stuzzichini, dessert, gelati
<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 12-16 °C

### Sapore ed utilizzo

Sechuan Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Una sua verde fogliolina vi donerà inattese sensazioni di frizzante ad anestetizzante: non ha sapore né lo condiziona ma vi offrirà una esperienza particolare! Sechuan Cress è indicato per accompagnare vari tipi di cocktail, succhi di frutta, stuzzichini e sorbetti/ghiaccioli. Esalta il sapore e pulisce la bocca.

### Origini

Sechuan Cress è stata sviluppata a partire dalla pianta che produce il nostro Sechuan button: l'effetto è tuttavia meno intenso. La pianta è attualmente presente in certe aree dell'Africa.

Il nome le viene dalla vicinanza del suo sapore a quello del pepe di Sechuan.



Sechuan Cress (*Spilanthes*)

### Disponibilita' e conservazione

Sechuan Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 12-16°C.

### Produzione

Sechuan Cress è seminata e coltivata su fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Prodotta seguendo le linee guida SQF2000.



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