



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Atsina® Cress

Sabor	Anís dulce, regaliz de palo con tonos de hinojo
Uso	Aperitivos, postres (helados), pescado blanco
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Atsina® Cress es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Atsina Cress tiene un sabor dulce a anís. Como es lógico, este sabor combina bien con platos dulces y luce especialmente en postres de chocolate (blanco).

Por sus tonos a hinojo, Atsina Cress también casa bien en una combinación con pescados suaves, tales como mero, fletán, bacalao y pez lobo.

Origen

Este cress debe su nombre a una antigua tribu Norteamericana, los indios Atsina.



Atsina Cress (Agastache)

Disponibilidad y duración

Atsina Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

