



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Basil Cress

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Albahaca |
| Uso | Ensaladas, tomate y mozzarella |
| Medio | Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico |
| Disponibilidad | Todo el año |
| Duración | Hasta 7 días entre 12 y 16°C |

Sabor y aplicaciones

Basil Cress es una cress de albahaca fresca y picante con tonos suaves de clavo. Debido a que las hojas de la cress son tiernas, la planta se puede usar en su totalidad. El sabor de Basil Cress luce sobre todo en combinación con ternera, cordero o pollo, pero su carácter mediterráneo también combina con ensaladas, hortalizas y platos vegetarianos. Una importante característica de Basil Cress es que se puede calentar sin que se pierda el sabor de la cress.

Origen

La albahaca es una hierba aromática que se usa en todo el mundo. Suele asociarse con la cocina italiana y mediterránea. Sin embargo, no todas las personas saben que la albahaca también se usa mucho en la cocina indonesia y tailandesa. En India, la albahaca es una hierba sagrada que se ofrece a los dioses hindúes



Basil Cress (*Ocimum*)

Disponibilidad y duración

Basil Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. Nunca guarde Basil Cress en el refrigerador, ya que la temperatura por debajo de 8 °C no le va bien. 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

