



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Limon Cress

Sabor	Limón, anís
Uso	Pescado, sopas, marisco y postres
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

Limon Cress tiene un delicioso sabor y olor a lima. Los sibaritas también reconocen tonos de anís.

El sabor a lima luce bien en postres, pero no se debe olvidar la combinación de la frescura de la cress con cócteles alcohólicos o de fruta. Los tonos de anís de la Limon Cress lucen mejor en combinaciones con mariscos.

Origen

Hay alrededor de 150 variedades diferentes en la familia de la albahaca. Esta diferencia se nota en el sabor y en la apariencia.



Limon Cress (*Ocimum*)

Disponibilidad y duración

Limon Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por 7 días, con una temperatura entre 12-16°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. Como todos los otros productos que ofrece Koppert Cress, Limon se produce acorde especificaciones de la SQF 2000.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com