



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Honny[®] Cress

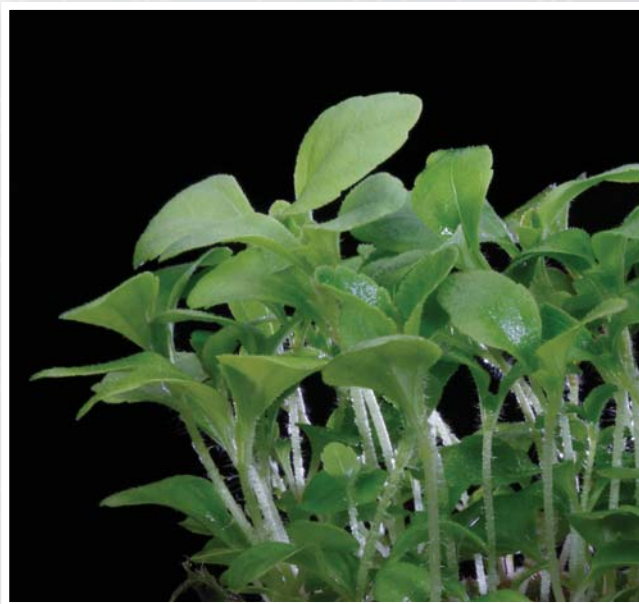
Smaak	Honingzoet
Gebruik	Desserts en patisserie, combinatie met kaas
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Honny[®] Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Honny Cress is een honingzoete Cress. De intense zoetheid maakt de Cress uitstekend geschikt voor desserts. De blaadjes hebben een smaak die zuiver in de mond blijft hangen. Vooral in desserts en patisserie heeft deze calorie-vrije ingrediënt ongekende mogelijkheden. Daarnaast is zoet de perfecte tegenhanger van bitter en zure ingrediënten. Honny Cress laat zich perfect combineren met witte schimmelkazen, zuurfruit of bijvoorbeeld hangop.

Oorsprong

Honny Cress is een van oorsprong Zuid-Amerikaanse plant, die al ver voor de conquistadores werd gebruikt als natuurlijke zoetstof. Het is in de USA en vooral Japan een belangrijke natuurlijke vervanger voor suiker.



Honny Cress (*Stevia*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Honny Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaar temperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Honny Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)