



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Feather Tops

Smaak	Frisse anijs
Gebruik	In salades, cocktails of desserts
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Feather Tops heeft een frisse anijsachtige smaak met een vleugje zoethout en een lichte hint naar munt, terwijl de knapperige stelen dezelfde smaak hebben maar met meer aardse tonen.

Feather Tops kan worden gebruikt als garnering, in salades, cocktails of desserts. De veervormige bladeren, rijk van smaak, passen zowel bij moderne als traditionele keukens. *Feather Tops* kan in zijn geheel worden gebruikt en is geschikt voor verschillende toepassingen.

Oorsprong

Ayurveda, het traditionele geneeskundesysteem, is ontstaan in India. Het woord "Ayurveda" is afgeleid van de Sanskriet woorden "ayur", wat leven betekent, en "veda", wat kennis betekent. Het wordt vaak het inzicht in het leven genoemd en wordt al duizenden jaren beoefend in India. Venkel speelt een belangrijke rol in Ayurveda, een van de oudste geneeskundesystemen ter wereld. Venkel wordt verondersteld de eetlust te stimuleren en windafdrijvende eigenschappen te hebben, wat het nuttig maakt voor de spijsvertering. In combinatie met het feit dat het ontgiftende elementen bevat, wordt aangenomen dat venkel de algehele gezondheid, het welzijn bevordert en interne balans brengt.



Feather Tops (Foeniculum)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Feather Tops is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen in het donker bewaard worden tussen 2-7°C.

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



Inhoud: 10 tops



Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Nederland
Tel. : +31 (0)174 24 28 19
Fax : +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com