



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Olympia Cress

Geschmack **Passt zu**

Anis, Minze, Eukalyptus
Salate, Suppen, Fisch- und Eierspeisen,
gegrilltes Gemüse, Meeresfrüchte

Anbau

Nachhaltiger Anbau mit biologischem
Pflanzenschutz

Verfügbarkeit **Haltbarkeit**

Ganzjährig
Bis zu 7 Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Olympia Cress ist eine dekorative Pflanze mit Wedeln, die einen subtilen süßen und ausgeprägten Anisgeschmack hat. Sie wird oft verwendet, um einem Gericht eine frische Note zu verleihen. In manchen Fällen (mit Fisch) ist sie ein hervorragender Dillersatz.

Kombinieren Sie sie mit Fisch, Hummer, Garnelen und Schalentieren. *Olympia Cress* ist ein echter Hingucker für Desserts, Cocktails oder Smoothies.

Herkunft

Olympia Cress ist eine Fenchelart, die im Mittelmeerraum beheimatet ist. Ein geschmackvolles, hocharomatisches Kraut mit kulinarischen und angeblich auch medizinischen Eigenschaften. Fenchelblätter werden in zahlreichen kulinarischen Traditionen auf der ganzen Welt ausgiebig verwendet. Diese Art von süßem Fenchel wächst in Mittel- und Osteuropa, Frankreich, Italien, Griechenland und der Türkei.



Olympia Cress (Foeniculum)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Olympia Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2–7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2–4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht *Olympia Cress* den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16

Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

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