



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Olympia Cress

<b>Sabor</b>	Anís, Menta, Eucalipto
<b>Uso</b>	Ensaladas, sopas, platos de pescado y huevos, verduras a la parrilla, mariscos
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 2–7°C

### Sabor y aplicaciones

*Olympia Cress* es una planta decorativa con frondas que tiene un sutil sabor dulce y un pronunciado sabor anisado. A menudo se utiliza para dar un toque fresco a un plato. En algunos casos (con pescado) es un excelente sustituto del eneldo.

Combínelo con pescado, langosta, gambas y marisco. *Olympia Cress* es un llamativo «toque final» para postres, cócteles o batidos.

### Origen

*Olympia Cress* es un tipo de hinojo originario de la región mediterránea. Se trata de una hierba aromática y sabrosa con propiedades culinarias y supuestamente medicinales. Las hojas de hinojo se utilizan ampliamente en numerosas tradiciones culinarias de todo el mundo. Este tipo de hinojo dulce crece en Europa central y oriental, Francia, Italia, Grecia y Turquía.



*Olympia Cress* (*Foeniculum*)

### Disponibilidad y duración

*Olympia Cress* está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C. La temperatura óptima a la que se mantiene mejor la calidad es entre 2–4°C.

*Olympia Cress* se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

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)



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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