



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Olympia Cress

Goût

Anise, Mint, Eucalyptus

Utilisation

Salades, soupes, plats de poisson et d'oeufs, légumes grillés, crustacés

Culture

Cultivé en lutte biologique

Disponibilité

Toute l'année

Conservation

Jusqu'à 7 jours entre 2–7°C

Goût et utilisation

Olympia Cress est une plante décorative avec des frondes qui offre une saveur subtile, sucrée avec des notes d'anis prononcées. Il est souvent utilisé pour donner une touche de fraîcheur à un plat. Dans certains cas (avec le poisson), c'est un excellent substitut à l'aneth.

A combiner avec du poisson, du homard, des crevettes et des crustacés. *Olympia Cress* est un ajout parfait pour les desserts, les cocktails ou les smoothies.

Origine

Olympia Cress est un type de fenouil originaire de la région méditerranéenne. Il s'agit d'une herbe savoureuse et très aromatique, aux propriétés culinaires et prétendument médicinales. Les feuilles de fenouil sont largement utilisées dans de nombreuses traditions culinaires à travers le monde. Ce type de fenouil doux pousse en Europe centrale et orientale, en France, en Italie, en Grèce et en Turquie.



Olympia Cress (Foeniculum)

Disponibilité et conservation

Olympia Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2–7°C. La température optimale à laquelle la qualité est le mieux maintenue se situe entre 2–4°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.

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)



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer

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