



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Olympia Cress

Sapore

Anice, Menta, Eucalipto

Utilizzo

Insalate, zuppe, piatti a base di pesce e uova, verdure alla griglia, crostacei

Coltivazione

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico

Disponibilita'

Tutto l'anno

Conservazione

Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Olympia Cress è una pianta decorativa con fronde caratterizzate da un sapore leggermente dolce e pronunciato di anice. Viene spesso utilizzato per conferire freschezza al piatto. In alcuni casi (con il pesce) è un eccellente sostituto dell'aneto.

Da abbinare a pesce, aragoste, gamberi e crostacei. *Olympia Cress* è anche un insolito e accattivante "tocco finale" per dessert, cocktail o frullati.

Origini

Olympia Cress è una varietà di finocchio originario della regione mediterranea. È un'erba aromatica e saporita, con proprietà sia culinarie che presumibilmente medicinali. Le foglie di finocchio sono ampiamente utilizzate in numerose tradizioni culinarie in tutto il mondo. Questo tipo di finocchio dolce cresce in Europa centrale e orientale, Francia, Italia, Grecia e Turchia.



Olympia Cress (Foeniculum)

Disponibilita' e conservazione

Olympia Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2-4°C

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Olympia Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.

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)



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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