



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Olympia Cress

<b>Smaak</b>	Anijs, munt, eucalyptus
<b>Gebruik</b>	Salades, soepen vis- en eiergerechten, gegrilde groenten, schaaldieren
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2–7°C

### Smaak en toepassing

*Olympia Cress* is een decoratief geveerd plantje met een subtiele zoete en uitgesproken anijssmaak. De cress wordt veelal gebruikt om een frisse wending te geven aan een gerecht. In sommige gevallen (bij vis) is het een prima dille vervanger.

Combineer *Olympia Cress* met vis, kreeft, garnalen en schaaldieren. De cress is een opvallende 'finishing touch' op desserts, cocktails of smoothies.

### Oorsprong

*Olympia Cress* is een soort van venkel afkomstig uit het Middellandse Zeegebied. Een uiterst aromatisch en smaakvol kruid met zowel culinaire als vermeend medicinale eigenschappen. Venkelblad wordt wereldwijd uitgebreid toegepast in talloze culinaire tradities. *Foeniculum* en andere soorten zoete venkel worden geteeld in Centraal- en Oost-Europa, Frankrijk, Italië, Griekenland en Turkije.



*Olympia Cress (Foeniculum)*

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Olympia Cress* is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C.

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

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)



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

### 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