



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Honny[®] Cress

Goût**Utilisation****Culture****Disponibilité****Conservation**

Sucré, miel

Desserts, pâtisserie, associé à du fromage

En lutte biologique

Toute l'année

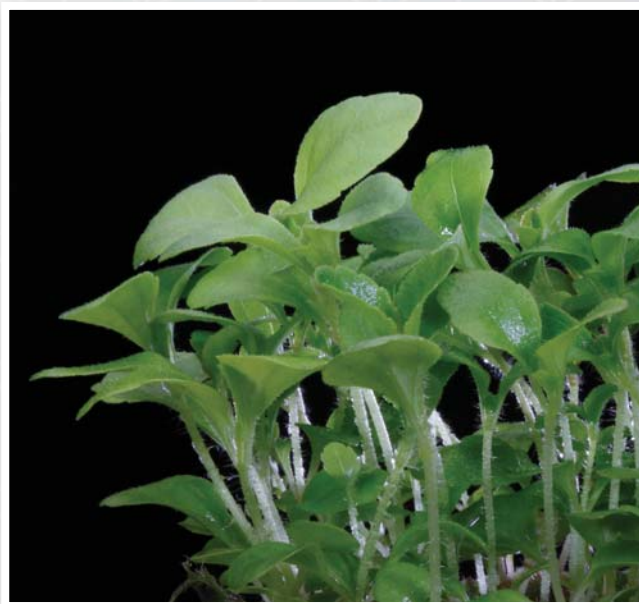
Jusque 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Honny[®] Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Honny Cress est un cresson à la saveur aussi douce que le miel. Ce goût sucré intense en fait un ingrédient idéal pour les desserts. Les feuilles ont une saveur en bouche qui demeure très pure. Cet ingrédient sans calories offre des possibilités pratiquement illimitées pour les desserts et la pâtisserie. Sa saveur sucrée est parfaite pour équilibrer le caractère quelque peu amer ou acidulé de certains ingrédients. Honny Cress est mis pleinement en valeur avec des fromages fermentés blancs, des fruits acidulés ou du fromage blanc.

Origine

Honny Cress est une plante originaire d'Amérique du Sud utilisée déjà bien avant le temps des conquistadores comme édulcorant naturel. Aux Etats-Unis et surtout au Japon, c'est un substitut naturel du sucre.



Honny Cress (*Stevia*)

Disponibilité et conservation

Honny Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. Le mode de culture de Honny Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine, il peut être utilisé directement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com