



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Basil Cress

<b>Goût</b>	Basilic
<b>Utilisation</b>	Salades, tomates / mozzarella
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 12° et 16°C

### Goût & Utilisation

Basil Cress est un cresson basilic frais et puissant aux tonalités douces de clou de girofle. Composé de jeunes feuilles, il peut être utilisé complètement. La saveur de Basil Cress se révèle pleinement en combinaison avec de la viande de veau, d'agneau ou de poulet. Ce cresson apporte un caractère incontestablement méditerranéen dans les salades, les légumes-fruits ou en combinaison avec des plats végétariens. Basil Cress offre en outre l'avantage de pouvoir être réchauffé sans perdre sa saveur.

### Origine

Le basilic est une plante aromatique utilisée dans le monde entier, qui évoque immédiatement la cuisine italienne et méditerranéenne. Ce qui est moins connu, c'est l'utilisation du basilic dans la cuisine indonésienne et thaï. En Inde, le basilic est une plante aromatique sacrée qui est offerte aux dieux hindous.



Basil Cress (*Ocimum*)

### Disponibilité & Conservation

Basil Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 12° et 16°C. Ne gardez pas le Basil Cress au froid, il ne supportera pas une température en-dessous de 8°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate 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)