



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Fesleğen filizi

(Basil Cress)

Tat	orijinal fesleğen
Kullanımı	salatalar, domates ve mozzarella
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +12, +16 derecede

Tat ve kullanım

Fesleğen filizi (basil cress), taze ve koyu fesleğen tadındadır. Fesleğen filizi (basil cress) dana, kuzu yada tavuk ile kullanılabilir. Ayrıca salatalar sebzeler ve sebze yemeklerine mükemmel bir ek tad olarak da kullanılabilir. Fesleğen filizi özel kalitesi sebebi ile tat olarak olağan fesleğenden ayırt edilemez.

Menşei

Fesleğen filizi (basil cress), neredeyse tüm dünya mutfağında kullanılmaktadır. Fakat birçok kişi italyan mutfağını ve diğer akdeniz ülkeleri mutfağını fesleğen ile özdeşleştirmişlerdir. Çok az kişi fesleğenin endonezya ve tayland mutfağında kullanıldığını bilir. Hindistanda ise fesleğen kutlas bir bitki olarak bilinir ve tanrlara adak olarak kullanılır.



Bulunabilirlik ve saklama

Fesleğen filizi (basil cress), yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 12, 16c dir. Ürünün kalitesinin en iyi şekilde korunması için buz dolabında asla 8c nin altında saklamayınız.biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz



Ek bilgi için

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

