



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bezelye filizi

(Affilla Cress®)

Tat	taze bezelye
Kullanımı	sıcak ve soğuk yemekler, salatalar
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Affilla Cress® (Bezelye filizi) yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Bezelye filizinin karakteristik özelliği, sıra dışı ve dekoratif yapısıdır. Bezelye filizi (Affilla Cress) şeker bezelye yi de andırıldığından, yemek tariflerinde bezelye için bir alternatif olabilir. Ürünün tatlı tadı, acı ve keskin olan yemek kombinasyonlarını daha tatlı bir hale getirir. Bezelye filizi (Affilla Cress) sıcak ve soğuk yemeklerde yada salatalarda kullanılır, bezelye gibi gerçek tat verir.

Menşei

Bu bitkinin sürgünleri güney doğu asyada çok popülerdir. Çinliler, kelime anlamı hollanda olan "he lan dou" (telaffuz: çiz lando) kelimesi ile adlandırır. 17 yy. Hollandalı tüccarlardan edindikleri bilgiler neticesinde bölge yetiştiricilerine bu ürünü benimsediler.



Bulunabilirlik ve saklama

Bezelye filizi (affilla cress) yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 7°C dir. Ürünün kalitesinin en iyi şekilde korunması için ise 2-4c ile 2-7°C arasında saklanmalıdır.



EK BİLGİ İÇİN

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

