



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Maydanoz filizi

(Persinette Cress)

Tat	maydanoz
Kullanımı	et, balık ve kümes hayvanları için baharat olarak kullanılır.
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Maydanoz filizi (Persinette Cress); yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Çorbalar, et, balık ve kümes hayvanları için çok iyi bir garnitür ve baharattır. Servis öncesinde tabklarn üzerine dekore edilir. Genellikle taze olarak kullanılır. İnce bitki yapısından dolayı geleneksel madanoza göre ağızda dahat hoş bir lezzet hissetmenizi sağlar.

Menşei

Maydanoz filizi (Persinette Cress); genellikle baharat olarak kullanılan popüler bir bitkidir. Esas menşei akdeniz ülkeleridir. Eski zamanlarda bir çok yemekte kullılıyordu. Batı avrupayla tanışması ise romalılar zamanına dayanmaktadır.



Bulunabilirlik ve saklama

Maydanoz filizi (Persinette Cress); yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklabılır. Uygun depolama sıcaklığı 2, 4°C dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.



Kasa içeriği: 16 adet ürün 30x40 kasa içinde

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