



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Purple Delight®

<b>Geschmack</b>	Überraschend süß, mit einem hauchfeinen bitteren Nachgeschmack
<b>Passt zu</b>	Thailändische Küche, Desserts, zu Schokolade, Eis und Wild
<b>Anbau</b>	Gesellschaftlich vertretbarer Anbau mit biologischem Gewächsschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährlich
<b>Haltbarkeit</b>	Bis sieben Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Purple Delight® ist der Markenname von Koppert Cress für eine essbare Blüte. Purple Delight hat dunkelviolette Blüten in einem pistaziengrünen Kelch.

Der überraschend süße Geschmack läuft in einer hauchfeinen Bitternote aus. Purple Delight harmoniert gut mit Coquilles, Kaviar, weißen Fischarten oder Fleisch. Die Blüte passt außerdem gut zu Schokolade, Zitrus oder Artischocken. Wenn Sie nur die süße Note möchten, verwenden Sie die Blüte.

### Herkunft

Blüte einer umfassenden Familie dekorativer, schmackhafter Pflanzen, die auch medizinisch genutzt werden.



Purple Delight (*Salvia*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Purple Delight ist ganz jährlich erhaltbar und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt die Purple Delight an die hygienische normen in die Küche. Sie können dieses Produkt sofort verwenden, weil es sauber und hygienisch angebaut wird.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Verpackung: 20 Blumen pro Schälchen