



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Time Cress

Geschmack	mild-bitterer Thymian
Passt zu	Desserts, Lamm, gegrilltes Gemüse, Wurzelgemüse, Cocktails
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C



Time Cress (*Thymus*)

Geschmack und Anwendung

Time Cress ist ein junger, zarter Thymian, als Kresse sehr leicht verdaulich und leicht bitter. Die Kresse ist mit festen Beilagen wie gegrillten Kartoffeln und Wurzelgemüse kombinierbar, aber auch mit Lamm, für Desserts oder Cocktails.

Herkunft

Time Cress stammt aus dem Mittelmeerraum. Eine Zutat, die bereits bei den alten Ägyptern und den Römern häufig in der Küche, aber auch in der Heilkunde verwendet wurde.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Time Cress ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2 bis 7°C bis zu sieben Tage frisch. Aus gesellschaftlich vertretbarem Anbau, erfüllt Time Cress die Hygieneanforderungen für Küchen. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

