



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Smaak	Pittig, zuur
Gebruik	Frisse gerechten, guacamole, zeebaars
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot 7 dagen bij 2–7°C

Smaak en toepassing

Adji Cress is de zaailing van de "peperboom", van origine uit Japan, waar de bladeren en bessen van de volwassen plant gebruikt worden voor verschillende toepassingen.

Adji Cress kan worden gebruikt als een pepervervanger met zijn scherpe, kruidige smaak die goed combineert met vele andere ingrediënten. Gebruik met schaaldieren, vis, vlees, gevogelte en de meer volumineuze groenten.

Oorsprong

Adji Cress is een gewas dat zijn oorsprong vindt in het Verre Oosten, met name Japan, Zuid Korea en China. In Japan is het van oudsher een delicatessie in combinatie met vette vis. De bladeren werden als groente gegeten en waren in de volksgeneeskunde een middel met vermeende verkoelende en bloedstollende werking.



Adji Cress (Zanthoxylum)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Adji Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Adji Cress* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com