



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Goût	Acide, relevé
Utilisation	Guacamole, loup de mer, plats à la saveur rafraîchissante
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Adji Cress est le semis de «l'arbre à poivre», originaire du Japon, où les feuilles et les baies de la plante mature sont utilisées pour diverses applications.

Adji Cress peut être utilisé comme substitut du poivre avec sa saveur piquante et épicée qui se combine bien avec de nombreux autres ingrédients. Utiliser avec les crustacés, le poisson, la viande, la volaille et les légumes les plus volumineux.

Origine

Adji Cress est une plante qui trouve son origine en Asie orientale, notamment au Japon, en Corée du Sud et en Chine.

Au Japon, c'est depuis toujours un mets délicat servi avec du poisson gras. Utilisées comme légume, les feuilles étaient, dans la médecine traditionnelle, un remède aux prétendues vertus rafraîchissantes et coagulantes.



Adji Cress (Zanthoxylum)

Disponibilité et conservation

Adji Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C. La température optimale à laquelle la qualité est le mieux maintenue se situe entre 2-4°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com