



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Adji Cress

<b>Sapore</b>	Acidulo, piccante
<b>Utilizzo</b>	Guacamole, pietanze fresche, spigola
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

*Adji Cress* è la piantina dell '"albero del pepe", originaria del Giappone, dove le foglie e le bacche della pianta matura vengono utilizzate per varie applicazioni.

*Adji Cress* può essere usato come sostituto del pepe con il suo sapore pungente e speziato che si combina bene con molti altri ingredienti. Da utilizzare con crostacei, pesce, carne, pollame e le verdure più voluminose.

### Origini

L'*Adji Cress* è una pianta originaria dell'Asia orientale, ovvero Giappone, Corea del Sud e Cina. In Giappone è tradizionalmente considerata una prelibatezza, combinata a pesci grassi. Le foglie erano consumate come verdura e impiegate nella medicina tradizionale per la loro presunta azione rinfrescante e coagulante.



*Adji Cress (Zanthoxylum)*

### Disponibilita' e conservazione

*Adji Cress* è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2-4°C

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Adji Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Paesi Bassi

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com