



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Motti Cress

Sabor	Aromático, aipo, levístico
Utilização	Pratos quentes ou frios, com carne, sopas e molhos
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Motti Cress é uma erva saborosa e decorativa, com história de planta aromática já com séculos de utilização, com possibilidades de múltiplas aplicações. A planta atua como potenciador natural do sabor e pode ser utilizada em pratos com pouco sódio (sal). O aroma intenso faz que seja adequado tanto em pratos quentes como frios.

Origem

Motti Cress é uma erva originária da Ásia. Os membros da Companhia das Índias Orientais assim que a descobriram distribuíram-na por muitos países distintos. Esta planta também é conhecida por ser um antibiótico natural, tem propriedades que fomentam e contem vitaminas A, B e C.



Motti Cress (Levisticum)

Disponibilidade e armazenamento

Motti Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Motti Cress* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com