



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Smak	Czarny pieprz
Użycie	Potrawy o świeżym smaku, guacamole, tłuste ryby
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

Smak i zastosowanie

Adji Cress to sadzonka "pieprzowca" pochodząca z Japonii, której liście i jagody dojrzałej rośliny są wykorzystywane do różnych zastosowań.

Adji Cress może być stosowany jako substytut pieprzu, a jego ostry, korzenny smak dobrze łączy się z wieloma innymi składnikami. Stosować do skorupiaków, ryb, mięsa, drobiu i większych warzyw.

Pochodzenie

Adji Cress pochodzi z Dalekiego Wschodu, w szczególności z Korei Południowej i Chin. W Japonii jest to wielowiekowy przysmak, ponieważ liście były spożywane jako sałatka z tłustymi rybami i szeroko stosowane w ziołolecznictwie ze względu na ich wyraźne właściwości chłodzące i krzepnące.



Adji Cress (Zanthoxylum)

Dostępność i trwałość

Adji Cress są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Adji Cress* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com