



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Sabor	Picante, ácido
Uso	Guacamole, lubina, platos frescos
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2–7°C

Sabor y aplicaciones

Adji Cress es la plántula del "árbol de la pimienta", originaria de Japón, donde las hojas y bayas de la planta madura se utilizan para diversas aplicaciones.

Adji Cress se puede utilizar como un sustituto de la pimienta con su sabor picante y picante que combina bien con muchos otros ingredientes. Úselo con mariscos, pescado, carne, aves y las verduras más voluminosas.

Origen

Adji Cress es un cultivo originario del Asia Oriental, sobre todo Japón, Corea del Sur y China. En Japón siempre lo han considerado una delicia en combinación con pescado azul. Las hojas se comían como verduras y la medicina popular lo utilizaba como remedio con efectos refrescantes y coagulantes.



Adji Cress (Persicaria)

Disponibilidad y duración

Adji Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C. La temperatura óptima a la que se mantiene mejor la calidad es entre 2–4°C.

Adji Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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