



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Adji Cress

<b>Smaak</b>	Zwarte peper
<b>Gebruik</b>	Frisse gerechten, guacamole, zeebaars
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2–7°C

### Smaak en toepassing

*Adji Cress* is de zaailing van de "peperboom", van origine uit Japan, waar de bladeren en bessen van de volwassen plant gebruikt worden voor verschillende toepassingen.

*Adji Cress* kan worden gebruikt als een pepervervanger met zijn scherpe, kruidige smaak die goed combineert met vele andere ingrediënten. Gebruik met schaaldieren, vis, vlees, gevogelte en de meer volumineuze groenten.

### Oorsprong

*Adji Cress* is een gewas dat zijn oorsprong vindt in het Verre Oosten, met name Japan, Zuid-Korea en China. In Japan is het een eeuwenoude lekkernij omdat de bladeren als salade bij vette vis werden gegeten. De bladeren werden veel gebruikt in de volksgeneeskunde vanwege hun schijnbare verkoelende en bloedstollende eigenschappen. In afwachting van nader onderzoek.



*Adji Cress (Persicaria)*

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Adji Cress* is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Adji Cress* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Nederland  
Tel. : +31 (0)174 24 28 19  
Fax : +31 (0)174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com