



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Motti Cress

<b>Smak</b>	Aromatyczny, selerowy, lubczyk
<b>Użycie</b>	Do dań na ciepło i na zimno, z mięsem lub w zupach i sosach
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do 7 dni w temperaturze 2–7°C

#### Smak i zastosowanie

*Motti Cress* to smaczna i dekoracyjna odmiana rzeżuchy. To młoda sadzonka aromatycznego zioła, używanego od wieków w kuchni, którą można łączyć z wieloma innymi składnikami w szerokiej gamie potraw. Roślina jest naturalnym wzmacniaczem smaku i może być stosowana w potrawach o niskiej zawartości soli (o niskiej zawartości sodu). Silny aromat sprawia, że produkt ten nadaje się zarówno do dań na ciepło, jak i na zimno.

#### Pochodzenie

*Motti Cress* to młoda sadzonka zioła pochodzącego z Azji. Kupcy z Holenderskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej szybko odkryli tę roślinę i doprowadzili do jej rozprzestrzenienia się w wielu innych krajach. Mówi się, że roślina jest naturalnym antybiotykiem i ma właściwości wewnętrznego oczyszczania. Zawiera również witaminy A, B i C.



*Motti Cress (Levisticum)*

#### Dostępność i trwałość

*Motti 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, *Motti 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