



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Geschmack	Schwarzer Pfeffer
Passt zu	frische Gerichte, Guacamole, Seebarsch
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu 7 Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Adji Cress ist der Keimling des "Pfefferbaums" aus Japan, wo die Blätter und Beeren der reifen Pflanze für verschiedene Anwendungen verwendet werden.

Adji Cress kann als Pfefferersatz mit seinem scharfen, würzigen Geschmack verwendet werden, der sich gut mit vielen anderen Zutaten kombinieren lässt. Verwendung mit Schalentieren, Fisch, Fleisch, Geflügel und sperrigem Gemüse.

Herkunft

Adji Cress originates from the Far East, in particular South Korea and China. In Japan it is a centuries-old delicacy as the leaves were eaten as salad with oily fish and used widely in herbal medicine for their apparent cooling and blood-clotting properties.



Adji Cress (*Persicaria*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Adji Cress ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2–7°C bis zu sieben Tagen frisch. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2–4°C.

Adji Cress stammt aus gesellschaftlich verantwortetem Anbau und erfüllt die Hygieneanforderungen für Küchen. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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