



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adj Cress

Goût

Poivre noir

Utilisation

Guacamole, loup de mer, plats à la saveur rafraîchissante

Culture

Cultivé en lutte biologique

Disponibilité

Toute l'année

Conservation

Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Adj Cress est le semis de «l'arbre à poivre», originaire du Japon, où les feuilles et les baies de la plante mature sont utilisées pour diverses applications.

Adj Cress peut être utilisé comme substitut du poivre avec sa saveur piquante et épicée qui se combine bien avec de nombreux autres ingrédients. Utiliser avec les crustacés, le poisson, la viande, la volaille et les légumes les plus volumineux.

Origine

Adj Cress est une plante qui trouve son origine en Asie orientale, notamment au Japon, en Corée du Sud et en Chine. Au Japon, c'est depuis toujours un mets délicat servi avec du poisson gras. Utilisées comme légume, les feuilles étaient, dans la médecine traditionnelle, un remède aux prétendues vertus rafraîchissantes et coagulantes. En attendant une enquête plus approfondie.



Adj Cress (Persicaria)

Disponibilité et conservation

Adj Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C. La température optimale à laquelle la qualité est le mieux maintenue se situe entre 2-4°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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