



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Sapore	Acidulo, piccante
Utilizzo	Guacamole, pietanze fresche, spigola
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Adji Cress è la piantina dell'"albero del pepe", originaria del Giappone, dove le foglie e le bacche della pianta matura vengono utilizzate per varie applicazioni.

Adji Cress può essere usato come sostituto del pepe con il suo sapore pungente e speziato che si combina bene con molti altri ingredienti. Da utilizzare con crostacei, pesce, carne, pollame e le verdure più voluminose.

Origini

L'*Adji Cress* è una pianta originaria dell'Asia orientale, ovvero Giappone, Corea del Sud e Cina. In Giappone è tradizionalmente considerata una prelibatezza, combinata a pesci grassi. Le foglie erano consumate come verdura e impiegate nella medicina tradizionale per la loro presunta azione rinfrescante e coagulante.



Adji Cress (Persicaria)

Disponibilita' e conservazione

Adji Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2-4°C

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Adji Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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