



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Sabor	Pimenta preta
Utilização	Guacamole, robalo, pratos frescos
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

O agrião Adji é a muda da "pimenteira", originária do Japão, onde as folhas e os frutos da planta madura são utilizados para diversas aplicações.

O agrião Adji pode ser usado como um substituto da pimenta com seu sabor picante e picante que combina bem com muitos outros ingredientes. Use com mariscos, peixes, carnes, aves e vegetais mais volumosos.

Origem

Adji Cress é uma planta com origem na Ásia Oriental, sobretudo do Japão, Coreia do Sul e China. No Japão foi sempre considerada uma delícia quando combinada com a anchova. As folhas eram comidas como verduras e a medicina popular utilizava-a como remédio com efeitos refrescantes e coagulantes.



Adji Cress (Persicaria)

Disponibilidade e armazenamento

Adji Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Adji Cress* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)

CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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