



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adj Cress

Goût	Acide, relevé
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 et 7°C

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.

Disponibilité et Conservation

Adj Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.



Adj Cress (*Zanthoxylum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Emballage: 16 barquettes par colis (30x40cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com