

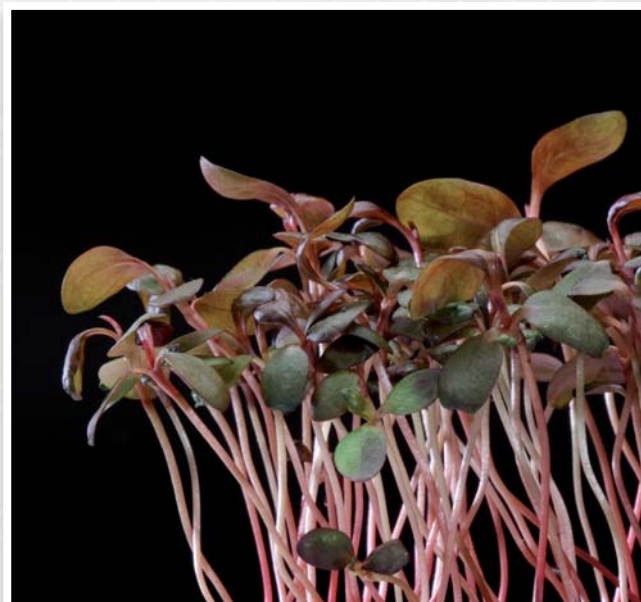


KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Smaak	Pittig, zuur
Gebruik	Frisse gerechten, guacamole, zeebaars
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C



Adji Cress (*Zanthoxylum*)

Oorsprong

Adji Cress is een gewas dat zijn oorsprong vindt in het Verre Oosten, met name Japan, Zuid Korea en China. In Japan is het van oudsher een delicatessen in combinatie met vette vis.

De bladeren werden als groente gegeten en waren in de volksgeneeskunde een middel met vermeende verkoelende en bloedstollende werking.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Adji Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C.

De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Adji Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com