



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Motti Cress

Smaak	Zeer aromatisch, als selderij, maggi
Gebruik	in zowel warme als koude gerechten, bij vlees, soepen en sauzen
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Motti Cress is een smaakvolle en decoratieve cress en het jonge plantje van een aromatisch kruid dat al eeuwen lang gebruikt wordt en waar veelzijdige combinaties mee te bedenken zijn. De plant geldt als een natuurlijke smaakversterker en kan ingezet worden bij natrium (zout) arme gerechten. De krachtige geur maakt het product geschikt voor toepassing in zowel warme als koude gerechten.

Oorsprong

Motti Cress is het jonge plantje van een kruid dat oorspronkelijk uit Azië komt. VOC lieden hadden het kruid al snel ontdekt en zorgden voor verspreiding van het product in allerlei landen. De plant wordt ook wel een natuurlijk antibiotica genoemd, heeft vermeende intern reinigende eigenschappen en bevat vitamine A, B en C.



Motti Cress (*Levisticum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Motti Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 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 Motti 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