



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Sabor	Picante, ácido
Uso	Guacamole, lubina, platos frescos
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Origen

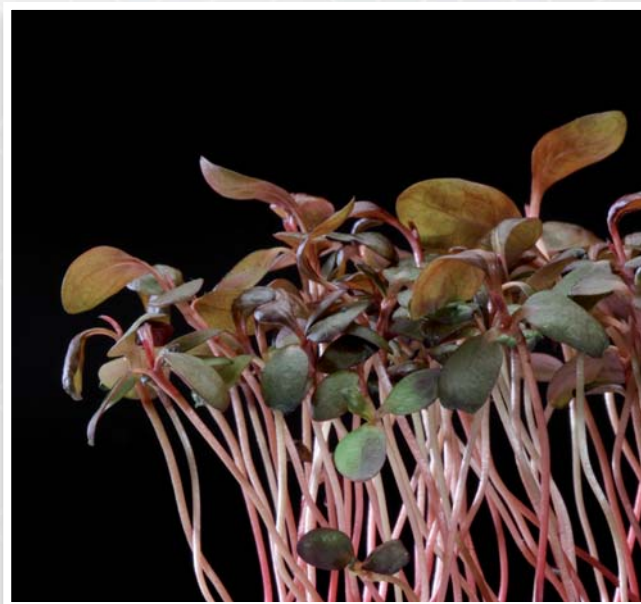
Adji Cress es un cultivo originario del Asia Oriental, sobre todo Japón, Corea del Sur y China. En Japón siempre lo han considerado una delicia en combinación con pescado azul.

Las hojas se comían como verduras y la medicina popular lo utilizaba como remedio con efectos refrescantes y coagulantes.

Disponibilidad y duración

Adji Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C.

Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Adji Cress (*Zanthoxylum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

