



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Motti Cress

Sabor	Muy aromático, como apio, pastilla de caldo
Uso	tanto en platos calientes como fríos, con carne, sopas y salsas
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Motti Cress es una hierba sabrosa y decorativa, y el plantón de una hierba aromática que hace siglos que se utiliza y que da lugar a múltiples combinaciones. La planta actúa como potenciador natural del sabor y se puede utilizar en platos bajos en sodio (sal). El intenso aroma hace que sea adecuado tanto para platos calientes como fríos.

Origen

Motti Cress es el plantón de una hierba originaria de Asia. Los integrantes de la Compañía de las Indias Orientales la descubrieron enseguida, y la distribuyeron por muchos países distintos. Esta planta también es conocida por ser un antibiótico natural, tiene propiedades que fomentan la limpieza interna y contiene vitaminas A, B y C.



Motti Cress (*Levisticum*)

Disponibilidad y duración

Motti Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más 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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario