



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Motti Cress

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | Sehr aromatisch, wie Sellerie, Liebstöckel |
| Passt zu | sowohl in warmen als auch in kalten Gerichten, zu Fleisch, in Suppen und Soßen |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu sieben Tage bei 2-7°C |

Geschmack und Anwendung

Motti Cress ist eine schmackhafte und dekorative Kresse und der junge Keimling einer aromatischen Gewürzpflanze, die seit Jahrhunderten verwendet wird und sich vielseitig kombinieren lässt. Die Pflanze gilt als natürlicher Geschmacksverstärker und kann bei natriumarmen (salzarmen) Speisen eingesetzt werden. Dank seines intensiven Aromas eignet sich das Produkt sowohl für warme als auch für kalte Speisen.

Herkunft

Motti Cress ist der junge Keimling einer Pflanze, die ursprünglich aus Asien stammt. Die Mitglieder der niederländischen Ostindien-Kompanie hatten die Gewürzpflanze schnell entdeckt und sorgten dafür, dass es in die verschiedensten Länder exportiert wurde. Die Pflanze wird auch als ein natürliches Antibiotikum bezeichnet, unterstützt vermeintlich die innere Reinigung und enthält die Vitamine A, B und C.



Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Motti Cress ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Motti Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

Für weitere Auskünfte

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

