



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adji Cress

Geschmack	Säuer, würzig
Passt zu	frische Gerichte, guacamole, Seebarsch
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C



Adji Cress (*Persicaria*)

Herkunft

Adji Cress ist eine Pflanze, die ursprünglich aus Ostasien stammt und insbesondere in Japan, Südkorea und China zu finden ist. In Japan ist sie traditionell eine Delikatesse in Kombination mit fettem Fisch. Die Blätter wurden als Gemüse gegessen und waren in der Volksmedizin ein Mittel mit vermeintlich kühlender und blutstillender Wirkung.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Adji Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Adji Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



©Koppert Cress B.V., The Netherlands

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

Verpackungen: 16 Schalen in einem Box (30 x 40 cm)