



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.



Motti Cress (*Levisticum*)

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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

