

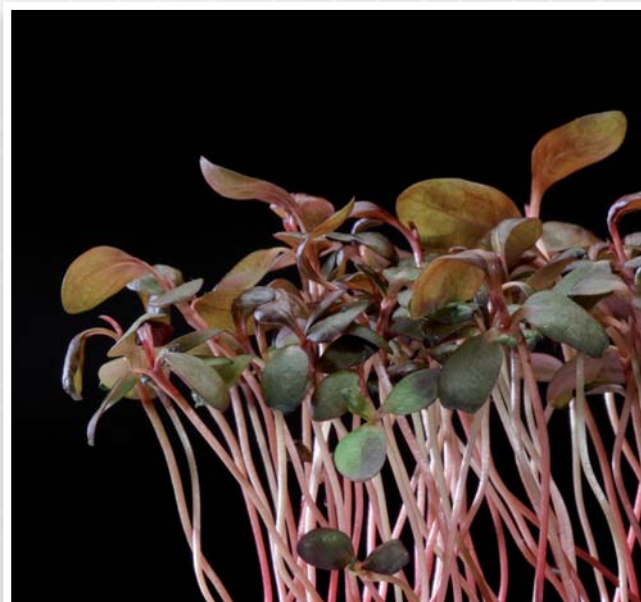


KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adj Cress

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



Adj Cress (*Zanthoxylum*)

Herkunft

Adj 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

Adj Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Adj 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

