



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Adji Cress

<b>Sapore</b>	Acidulo, piccante
<b>Utilizzo</b>	Guacamole, pietanze fresche, spigola
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C



Adji Cress (*Persicaria*)

### Origini

L'Adji Cress è una pianta originaria dell'Asia orientale, ovvero Giappone, Corea del Sud e Cina.

In Giappone è tradizionalmente considerata una prelibatezza, combinata a pesci grassi. Le foglie erano consumate come verdura e impiegate nella medicina tradizionale per la loro presunta azione rinfrescante e coagulante.

### Disponibilita' e conservazione

Adji Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C. Adji Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Adji Cress è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

### Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Olanda  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com