



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Adjì Cress

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

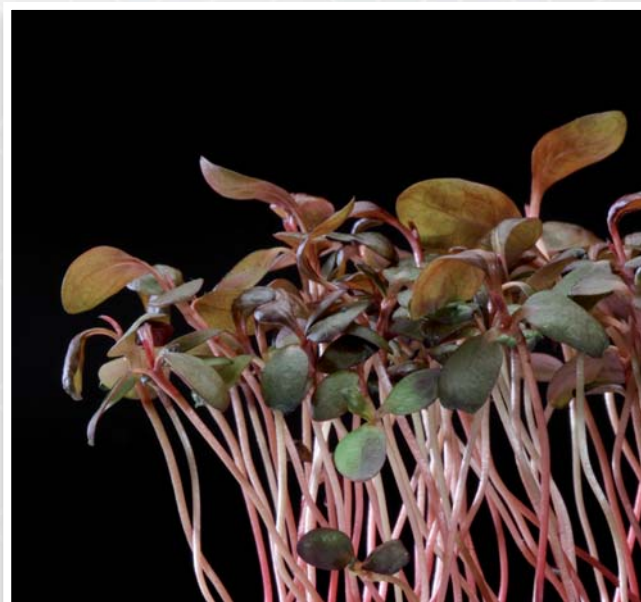
Origini

L'Adjì 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

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



Adjì Cress (*Zanthoxylum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)