



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Motti Cress

<b>Sapore</b>	molto aromatico, come il sedano o un estratto vegetale
<b>Utilizzo</b>	in pietanze sia calde che fredde, carni, minestre e salse
<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

### Sapore ed utilizzo

Motti Cress è un raffinato crescione decorativo. È la piantina di un'erba aromatica che viene usata da secoli ed è indicata per abbinamenti molto versatili. La pianta è considerata un esaltatore naturale di sapidità e può essere utilizzata per piatti a basso contenuto di sodio (sale). L'odore intenso rende il prodotto indicato per essere utilizzato per piatti sia caldi che freddi.

### Origini

Motti Cress è la piantina di un'erba originaria dell'Asia. I membri della Compagnia olandese delle Indie orientali scoprirono rapidamente l'erba e iniziarono a distribuirla in vari paesi. La pianta viene anche considerata un antibiotico naturale, si ritiene abbia proprietà depurative interne e contiene vitamine A, B e C.



Motti Cress (*Levisticum*)

### Disponibilita' e conservazione

Motti Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

### Produzione

Motti Cress è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

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

