



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Adji Cress

<b>Goût</b>	Acide, relevé
<b>Utilisation</b>	Guacamole, loup de mer, plats à la saveur rafraîchissante
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C



Adji Cress (*Persicaria*)

### Origine

Adji Cress est une plante qui trouve son origine en Asie orientale, notamment au Japon, en Corée du Sud et en Chine. Au Japon, c'est depuis toujours un mets délicat servi avec du poisson gras. Utilisées comme légume, les feuilles étaient, dans la médecine traditionnelle, un remède aux prétendues vertus rafraîchissantes et coagulantes.

### Disponibilité et Conservation

Adji Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.



Emballage: 16 barquettes par colis (30x40cm)

### Pour plus d'informations

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