



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Motti Cress

Goût	Très aromatique, semblable au céleri, Maggi
Utilisation	Aussi bien dans des plats chauds que froids, pour accompagner de la viande, des soupes et des sauces
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Cress goûteux et décoratif, Motti Cress est la jeune plante d'une épice aromatique qui est utilisée depuis des siècles déjà et se prête à des combinaisons multiples. Considérée comme un exhausteur de goût naturel, cette plante peut être employée dans des plats pauvres en sodium (sel). Son puissant arôme en fait le produit idéal dans des plats chauds comme dans des plats froids.

Origine

Motti Cress est la jeune plante d'une épice qui est originaire d'Asie. Les membres de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales l'ont rapidement découverte à l'époque et se sont chargés de la faire connaître dans bon nombre de pays. Cette plante est également qualifiée d'antibiotique naturel, a de prétendues vertus purifiantes sur l'organisme et contient de la vitamine A, B et C.



Motti Cress (*Levisticum*)

Disponibilité et Conservation

Motti Cress est disponible toute l'année et peut être conservé 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.

Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

