



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Citra Leaves®

Smaak	fris-zure citrus tonen
Gebruik	vis- en gevogeltegerechten, salades
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Decoratief blad, aan de binnenzijde zilver gekleurd. Citra Leaves hebben een stevig zure citrusmaak. Doet denken aan Granny Smith of lichte citrus. De zure smaak zit in zowel sterk in het blad als in de steel. Citra Leaves kan breed gebruikt worden. Van vis-gerechten tot gevogelte. Daarnaast past het ook goed in salades of in desserts.

Oorsprong

Citra Leaves komen oorspronkelijk uit Chili waar het product in het Andes gebergte voorkomt. In Chili werden de Leaves ook wel een ingezet als azijnvervanger. Door de zure smaak vond men het vooral verfrissend om op te kauwen.



Citra Leaves (*Oxalis*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Citra Leaves® zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Citra Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé