



KOPPERT CRESS B.V.  
*micro-vegetables*

## *Architecture Aromatique*

# Oyster Leaves

### **Vegetarische oester**

<b>Oorsprong</b>	Hebriden, Noord-Schotland
<b>Smaak</b>	Ziltig, oester
<b>Gebruik</b>	Afgespoeld zijn de blaadjes vers te gebruiken bij o.a. (wit)visgerechten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot een week bij 2-4°C

### **Smaak en toepassing**

Oyster Leaves hebben een enigszins ziltige smaak en doen sterk denken aan oesters, ze worden soms ook vegetarische oesters genoemd. In combinatie met visgerechten zijn ze een interessante aanvulling op de ingrediënten die gebruikt kunnen worden.

### **Oorsprong**

De Oyster Leaves komen van oorsprong voor langs de kusten van Noord-Europa en Amerika. De blaadjes die wij aanbieden zijn van een speciaal geselecteerde soort met een uitgesproken smaak en textuur.



### **Beschikbaarheid en houdbaarheid**

Oyster Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot een week bewaard worden tussen 2° en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Oyster Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de blaadjes slechts af te spoelen voor gebruik, want de producten worden schoon en hygiënisch geteeld. Oyster Leaves zijn, net als de overige cress-soorten en specialiteiten van Koppert Cress, volgens de richtlijnen van SQF 2000 geproduceerd.

### **Voor meer informatie**

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Inhoud: 4 schaaltes, met 50 blaadjes elk, in een doos (20x30 cm)