



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hummus Leaves

<b>Smaak</b>	Zout, zuur
<b>Gebruik</b>	Oosterse keuken, Afrikaanse keuken, peulvruchten, vis en vlees
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Hummus Leaves is het decoratieve, stevige blad van de oorspronkelijke kikkererwt, de bekende basis voor het populaire Hummus. Hummus Leaves kan uitstekend toegepast worden in de Aziatische en Oosterse Keuken.

Hummus Leaves heeft een prettige bite en de volle smaak van kikkererwten, met een zout/zure nasmaak. Een welkom ingrediënt in warme en koude gerechten, vooral in combinatie met komijn, peulvruchten, pompoen, rode biet en pistache noten.

### Oorsprong

Hummus Leaves is het jonge blad van Cicer, de plant van kikkererwten, hoofdingrediënt voor Hummus. Het vindt toepassing in salades, soepen, stoofgerechten en curries. Cicer is afkomstig uit Zuidoost Turkije/Syrië.



Hummus Leaves (Cicer)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Hummus Leaves zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Hummus Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

