



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Kikuna Leaves®

<b>Smaak</b>	Wortel, selderij
<b>Gebruik</b>	Smaakvol en decoratief in salades, sea food, tempura
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot negen dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Kikuna Leaves® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Kikuna Leaves zijn decoratieve gevederde blaadjes met de heldere smaak van wortel of selderij.

Kikuna Leaves worden gebruikt in salades, bij rauwe vis en schelpdiergerechten. Kikuna Leaves kunnen ook door het tempura beslag worden gehaald

### Oorsprong

De plant wordt al eeuwenlang in Azië gebruikt, voornamelijk als kruid, om gerechten op smaak te brengen. Alle delen van de plant zijn eetbaar, maar vooral de jonge blaadjes hebben de voorkeur. Het is een typisch Aziatisch gewas, met een veelvoud aan gebruiksmogelijkheden, op gebied van voeding en decoratie.



Kikuna Leaves (*Chrysanthemum*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

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

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Kikuna Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten 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