



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cuzco Leaves

Smaak	Komkommer, licht zoet met een bittere nasmaak, nootachtige tonen
Gebruik	Avocado, citrus, gefermenteerde groenten, gerookte en gedroogde gerechten, kaas
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Cuzco Leaves is blad met een komkommersmaak. Wanneer het rauw gebruikt wordt is het een visueel aantrekkelijk ingrediënt. Gebruik (gedeeltes) van de bladeren, omdat de steel te sterk van smaak kan zijn.

Gebruik het blad in cocktails, bij vette vis, tonijn tartaar, steak tartaar en groenten gerechten. Combineer met avocado, citrus, gefermenteerde groenten, gerookte en gedroogde gerechten. In combinatie met vette ingrediënten zal de smaak meer nootachtig zijn.

Oorsprong

Cuzco Leaves is het blad van een plant die familie is van de komkommer en afkomstig uit Zuid Amerika. In Peru wordt de plant geteeld voor haar vruchten. De jonge scheuten, bladeren en ranken worden gebruikt als bladgroenten.



Cuzco Leaves (Cyclanthera)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Cuzco Leaves zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen *Cuzco Leaves* aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.

Notitie

In verband met de aanwezige bittercomponenten wordt geadviseerd om niet meer dan 15 bladeren per dag te consumeren.



Inhoud: 20 bladeren per schaal



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com