



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Citra Leaves®

Sapore	Note agrumate fresche-acide
Utilizzo	Piatti di pesce e selvaggina da penna, insalate
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 9 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Citra Leaves® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile, molto decorativa. Citra Leaves ha un sapore deciso ed aspro di agrumi e ricorda il gusto della mela Granny Smith. Il sapore pervade sia la foglia che il gambo. Citra Leaves può essere utilizzato per una grande varietà di pietanze, dal pesce alla selvaggina, dalle insalate ai dessert.

Origine

Citra Leaves è originaria del Cile, dove è diffusa sulle Ande. In Cile, Citra Leaves viene anche utilizzata in sostituzione dell'aceto. Per via del suo sapore acidulo, viene considerata particolarmente rinfrescante da masticare.



Citra Leaves (*Oxalis*)

Disponibilita' e conservazione

Citra Leaves e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Citra Leaves ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé