



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Hummus Leaves

<b>Sapore</b>	Salato, aspro
<b>Utilizzo</b>	Cucina orientale, cucina africana, legumi, pesce, carne
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7 °C

### Sapore ed utilizzo

Hummus Leaves è la foglia della pianta dei ceci, conosciuti come base del popolare hummus. Hummus Leaves è una foglia decorativa, utilizzata ad esempio nella cucina asiatica e orientale.

Ha un sapore deciso e piacevole di cece e un retrogusto salato/acido. È un ingrediente gradito per piatti caldi e freddi che si accompagna ottimamente a cumino, legumi, melanzane, zucca, barbabietola rossa e pistacchio.

### Origini

Hummus Leaves è la piantina di Cicer, nota per la produzione di ceci. I ceci sono l'ingrediente fondamentale dell'hummus. Vengono utilizzati anche per insalate, zuppe, stufati e pietanze aromatizzate con il curry. Si ritiene che il Cicer sia originario dalla Turchia sudorientale/Siria.



Hummus Leaves (Cicer)

### Disponibilita' e conservazione

Hummus Leaves è disponibile per tutto l'anno e può essere conservato per una settimana a una temperatura compresa tra 2° e 7°C. Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, Hummus Leaves soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescita vengono coltivati in modo pulito e igienico.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

