



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hummus Leaves

Sapore	Salato, aspro
Utilizzo	Cucina orientale, cucina africana, legumi, pesce, carne
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	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

