



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Kikuna Leaves®

<b>Sapore</b>	Carota, sedano
<b>Utilizzo</b>	Saporito e decorativo in insalate, frutti di mare, tempura.
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	9 giorni al massimo a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Kikuna Leaves® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Kikuna Leaves sono foglie decorative pluripennate, con un gusto deciso di carota o di sedano, che si possono utilizzare per insalate, piatti di pesce e frutti di mare, ma anche con tempura. Kikuna Leaves viene utilizzato nelle insalate, con il pesce crudo e i crostacei. Kikuna Leaves può anche essere utilizzato per preparare la pastella del tempura.

### Origini

La pianta è usata in Asia da secoli, principalmente come erba aromatica per insaporire le pietanze. Ogni parte della pianta è commestibile, ma le tenere foglioline sono particolarmente apprezzate. Si tratta di una pianta tipicamente asiatica di grande versatilità, sia come alimento sia come decorazione.



Kikuna Leaves (*Chrysanthemum*)

### Disponibilita' e conservazione

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

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Kikuna 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