



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Majii Leaves®

<b>Sapore</b>	Succose foglie fresche capaci di assorbire i sapori voluti
<b>Utilizzo</b>	Portatrici di sapori
<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 9 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Majii Leaves® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. La naturale capacita' delle foglie Majii di assorbire umidita' permette di utilizzarle come portatrici di sapori. Si consiglia di abbinare Majii Leaves agli scampi e all'uva bianca oppure ad ingredienti acidi come il rabarbaro. Per una diffusione ottimale del sapore, si consiglia di abbinare Majii Leaves ad un ingrediente dolce.

### Origini

Le foglie Majii appartengono ad una pianta succulenta originaria dell'Africa. Esse sono il serbatoio naturale di acqua che la pianta usa nei periodi siccitosi. Da questo il nome "Majii" che in Swahili significa "acqua"



Majii Leaves (*Graptopetalum*)

### Disponibilita' e conservazione

Majii 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, Majii 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

