



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Oyster Leaves

**Sapore**

Salato, ostrica.

**Utilizzo**

Sciogliere prima dell'uso. Le foglie si accompagnano benissimo a piatti a base di pesce

**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**

La foglia Oyster Leaves ha un sapore d'ostrica leggermente salato e per questo e' nota anche come "ostrica" vegetariana. E' un interessante ingrediente per piatti a base di pesce. Oyster Leaves può essere utilizzato come ingrediente salato, come nei piatti "surf and turf". Le foglie possono anche essere utilizzate con il caffè o il cioccolato.

**Origine**

La pianta e' originaria delle coste atlantiche nell'Europa e dell'America settentrionale. Una selezione speciale ci permette di offrirvi un sapore eccezionale.



Oyster Leaves (*Mertensia*)

**Disponibilita' e conservazione**

Oyster 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, Oyster 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

