



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Syrha Leaves®

Sapore	Sapore delicato, fresco acidulo
Utilizzo	Insalate, minestre, piatti di pesce e selvaggina
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	9 giorni al massimo a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Syrha Leaves® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile che dona a insalate, piatti di pesce e selvaggina un tocco di freschezza e di acidità. Il loro sapore viene esaltato in abbinamento a insalate di frutta, al cioccolato bianco o al coriandolo. Il gusto proviene dagli acidi ossalico e ascorbico naturali.

Origine

Syrha Leaves sono foglie azzurro-verdi con una sfumatura argentea. La pianta era già conosciuta e apprezzata dagli egizi e dai greci e fa parte della famiglia del rabarbaro. Essa cresce pressoché ovunque in Europa. Soprattutto i piatti grassi divengono più digeribili grazie al potere emulsionante di questa pianta nei confronti dei grassi.

L'acido ossalico è presente nelle patate e nel rabarbaro e l'acido ascorbico è meglio conosciuto come vitamina C.



Syrha Leaves (Rumex)

Disponibilita' e conservazione

Syrha 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, Syrha 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