



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Yka Leaves®

Sapore

Aspro con un sottotono dolciastro

Utilizzo

Con piatti a base di crostacei e frutti di mare, vegetariani e di pesce

Coltivazione

Socialmente responsabile con protezione biologica delle piante

Disponibilità

Tutto l'anno

Conservazione

Fino a sette giorni a una temperatura compresa tra 2 e 4°C

Sapore ed utilizzo

Yka Leaves® è il marchio Koppert Cress per un particolare tipo di foglia commestibile. Yka Leaves hanno sapore decisamente aspro con un sottotono dolciastro. Le foglie, di colore viola intenso e dalle venature delicate, sono estremamente ornamentali. Yka Leaves si sposano ottimamente con l'aragosta, le capesante e i frutti di mare. Sono anche indicate per i piatti vegetariani che esaltano i sapori della terra come quelli a base di barbabietole, carote o tuberi. Si adattano inoltre alla perfezione ai piatti a base di verdure, pesce e carne affumicati o grigliati.

Origine

Yka Leaves sono originarie del Sud America, dove sono molto diffuse in natura in particolar modo in Brasile. Yka Leaves fanno parte di una grande famiglia, infatti ne esistono oltre 900 diverse varietà.



Yka Leaves (*Oxalis*)

Disponibilità e conservazione

Yka 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, Yka 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