



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Citra Leaves®

Sabor	Tonos cítricos ácidos y frescos
Uso	Platos de pescado y ave, ensaladas
Medio	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 9 días a 2-7°C

Sabor y uso

Citra Leaves® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Hoja decorativa con un envés de color plata. Citra Leaves tiene un potente sabor ácido y cítrico, que recuerda a la manzana Granny o un cítrico suave. El sabor ácido está presente tanto en la hoja, como en el tallo.

Citra Leaves es un producto versátil, que se usa tanto en platos de pescado, como de ave. Y también combina bien en ensaladas o postres.

Origen

Citra Leaves es originaria de Chile, donde el producto crece en las montañas de los Andes. En Chile, la planta también se usaba como sustituto del vinagre. Por su sabor ácido, la gente la masticaba encontrándolo refrescante.



Citra Leaves (*Oxalis*)

Disponibilidad y duración

Citra Leaves están disponibles durante todo el año y se pueden guardar durante 9 días a temperaturas de 2° a 7°C. Citra Leaves proceden de un cultivo socialmente responsable y cumplen las normas higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé