



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hummus Leaves

Sabor	Salado, amargo
Uso	Cocina oriental, cocina africana, legumbres, pescado, carne
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Hummus Leaves son las hojas de la planta original del garbanzo, que es conocido como la base del puré popular llamado "hummus". Hummus Leaves se utilizan como hojas decorativas, por ejemplo, en la cocina asiática y/o oriental.

Tienen una textura agradable en boca, un sabor pronunciado a garbanzo y un regusto salado/amargo. Es un ingrediente muy bueno para platos calientes y fríos, especialmente combinado con comino, legumbres, berenjena, calabaza, remolacha y pistacho.

Origen

Hummus Leaves provienen de la planta joven del Cicer, conocida por producir los garbanzos. Los garbanzos son el ingrediente fundamental del hummus. Se utilizan también en ensaladas, sopas, guisos y curry. Se cree que el Cicer es originario del sudeste de Turquía/Siria.



Hummus Leaves (Cicer)

Disponibilidad y duración

Hummus Leaves está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2 a 7°C. Hummus Leaves se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Los brotes se cultivan en un entorno limpio e higiénico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

