



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Kikuna Leaves®

<b>Sabor</b>	Zanahoria, apio
<b>Uso</b>	Sabroso y decorativo en ensaladas, crustáceos y tempura
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente responsable con productos fitosanitarios biológicos
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Caducidad</b>	Hasta 9 días a 2-7°C

### Sabor y aplicación

Kikuna Leaves® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Las Kikuna Leaves son decorativas hojas pinadas, con el sabor claro de la zanahoria o el apio.

Kikuna Leaves se usa en ensaladas, pescado crudo y mariscos. También se puede preparar una tempura de Kikuna Leaves.

### Origen

La planta ya lleva siglos usándose en Asia, principalmente como hierba para condimentar los platos. Aunque se pueden comer todas las partes de la planta, las hojas jóvenes son las preferidas. Es un cultivo típico de Asia, con una multitud de usos en la alimentación y la decoración.



Kikuna Leaves (*Chrysanthemum*)

### Disponibilidad y Almacenaje

Kikuna Leaves está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 9 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Kikuna Leaves satisface las necesidades higiénicas estándar 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