



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Majii Leaves®

Sabor	Hoja carnosita y jugosa, con la capacidad de absorber sabores
Uso	Para absorber diferentes sabores
Medio	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 9 días entre 2-7°C

Sabor y aplicación

Majii Leaves® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Tiene una gran capacidad para absorber líquidos, por lo que cada hoja puede tener sabores muy diferentes. Majii Leaves combina bien con langostinos y uvas blancas o con ingredientes ácidos, como el ruibarbo. Para una transmisión óptima del sabor, Majii Leaves requiere un contrapunto dulce.

Origen

Majii leaves son hojas con forma de gotas, de un cactus especial traído de África. Cada hoja sirve de 'almacén' para el agua en los periodos de sequía, de ahí su nombre Majii, es agua en Swahili.



Majii Leaves (*Graptopetalum*)

Disponibilidad y duración

Majii 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, Majii 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

