



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Oyster Leaves

Ostra Vegetal

Sabor	Ostra
Uso	La hojas se pueden usar con platos de pescado
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2-7°C

Sabor y aplicaciones

Oyster Leaves tiene un sabor a ostras, también las llaman ostras vegetales. En combinación con platos de pescado son un ingrediente muy interesante. Oyster Leaves también se pueden usar como contrapunto salado.

Cabe pensar en su combinación con platos mar y tierra. La combinación de la cress con café o chocolate también es interesante.

Origen

Oyster Leaves son en origen del Norte de Europa y EEUU. La hoja que ofrecemos es de una variedad selecta con un marcado sabor y textura.



Oyster Leaves (*Mertensia*)

Disponibilidad y duración

Oyster Leaves están disponibles todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar 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

