



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Syrha Leaves®

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Suave sabor ácido y fresco |
| Uso | Ensaladas, sopas, pescado y caza |
| Medio | Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico |
| Disponibilidad | junio a octubre |
| Duración | Hasta 9 días a 2-7°C |

Sabor y aplicaciones

Syrha Leaves® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Syrha Leaves® aporta un toque ácido y fresco a las ensaladas, sopas, pescados y caza. Syrha Leaves luce bien en macedonias de frutas, en combinación con frutos rojos, chocolate blanco e incluso cilantro. El sabor procede de los ácidos ascórbicos y oxálicos naturales.

Origen

Las Syrha Leaves son las hojas verde-azuladas y con un brillo plateado de una planta que ya era muy apreciada, en la antigüedad, por los egipcios y los griegos y que es familia del ruibarbo. La planta es común en prácticamente toda Europa. La propiedad emulsionante de esta planta mejora la digestibilidad de los platos, sobre todo de los grasos.

El ácido oxálico está presente en las patatas y el ruibarbo y el ácido ascórbico es más conocido como vitamina C.



Syrha Leaves (Rumex)

Disponibilidad y duración

El Syrha Leaves esta disponible junio a octubre y puede almacenarse por 9 días entre 2 y 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