



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Citra Leaves®

Goût	Notes d'agrumes acides et fraîches
Utilisation	Plats de poisson et volaille, salades
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 9 jours entre 2-7°C.

Goût et utilisation

Citra Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Feuilles décoratives avec face intérieure argentée. Les Citra Leaves se caractérisent par une puissante saveur acidulée d'agrumes. Rappellent le goût de la Granny Smith ou d'agrume léger.

Le goût acidulé est présent tant dans les feuilles que dans la tige. Les Citra Leaves peuvent être utilisées dans les plats les plus divers, du poisson à la volaille. Idéales également dans les salades ou les desserts.

Origine

Les Citra Leaves sont originaires de la cordillère des Andes au Chili, où elles étaient parfois utilisées pour remplacer le vinaigre. On les appréciait beaucoup car elles étaient très rafraîchissantes à mâcher en raison de leur saveur acidulée.



Citra Leaves (*Oxalis*)

Disponibilité et conservation

Les Citra Leaves® sont disponibles pendant toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à neuf jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Issues d'une culture raisonnée, les Citra Leaves sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Il vous suffit de rincer les produits avant usage, car sa culture est propre et hygiénique.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé