



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Hummus Leaves

Goût	Salée, aigre
Utilisation	Cuisine orientale, cuisine africaine, avec des légumineuses, du poisson, de la viande
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et Utilisation

Les Hummus Leaves sont les feuilles fermes de la plante originale du pois chiche, connu comme étant la base du hummus populaire. Les Hummus Leaves sont des feuilles décoratives, à utiliser dans la cuisine asiatique et orientale par exemple.

Une bouchée vous apportera une pleine saveur de pois chiche et un arrière-goût salé/aigre. C'est un ingrédient qui trouve sa place dans des plats chauds et froids, en particulier combiné avec du cumin, des légumineuses, de l'aubergine, du potiron, de la betterave et des pistaches.

Origine

Les Hummus Leaves sont les jeunes plantes de la Cicer, connue pour sa production de pois chiches. Les pois chiches sont les ingrédients clés pour le hummus. Ils sont également utilisés dans des salades, des soupes, des ragoûts et des currys. La Cicer proviendrait du sud-est de la Turquie ou de Syrie.



Hummus Leaves (Cicer)

Disponibilité et Conservation

Les Hummus Leaves est disponible pendant toute l'année et peuvent être conservé jusqu'à sept jours entre 2° et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, les Hummus Leaves sont conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com