



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kikuna Leaves®

| | |
|----------------------|--|
| Goût | Carotte, céleri, note croquante très agréable |
| Utilisation | Goûteux et décoratif dans les salades, les crustacés, le potage miso ou les plats aux œufs |
| Culture | Cultivé en lutte biologique |
| Disponibilité | Toute l'année |
| Conservation | Jusqu'à 9 jours entre 2 et 7°C |

Goût et utilisation

Kikuna Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Feuilles plumeuses décoratives, Kikuna Leaves se caractérise par un pur goût de carotte ou de céleri. Les Kikuna Leaves sont utilisées dans les salades ou pour accompagner du poisson cru ou des plats de crustacés. Les Kikuna Leaves peuvent aussi être utilisées dans des tempuras.

Origine

En Asie, cette plante est utilisée depuis des siècles déjà, principalement en tant qu'herbe aromatique, pour assaisonner des plats divers. Toutes les parties de cette plante sont comestibles, mais la préférence va généralement aux jeunes feuilles. Cette variété typiquement asiatique peut être utilisée de manières multiples, que ce soit à des fins décoratives ou nutritives.



Kikuna Leaves (*Chrysanthemum*)

Disponibilité et Conservation

Kikuna Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé