



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Majii Leaves®

<b>Goût</b>	Feuille juteuse et croquante avec une grande possibilité d'absorption de goût
<b>Utilisation</b>	Support de goûts multiples
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 9 jours entre 2° et 7°C

### Goût et utilisation

Majii Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Grâce à sa grande capacité d'absorption, cette feuille se prête particulièrement bien à l'ajout de goût. Associez les Majii Leaves avec de la langoustine et du raisin blanc, ou avec des ingrédients acidulés comme la rhubarbe. Pour une transmission de goût optimale, les Majii Leaves sont idéales avec des ingrédients sucrés.

### Origine

Majii Leaves sont des feuilles en forme de goutte d'eau issues d'une plante grasse originaire d'Afrique. Les feuilles servent de réserve d'eau en période de sécheresse. Cela explique leur nom, Majii signifiant 'eau' en swahili.



Majii Leaves (*Graptopetalum*)

### Disponibilité et conservation

Majii Leaves est un produit 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. Le mode de culture de Majii Leaves 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

