



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Yka Leaves®

Goût	Acide avec une note légèrement sucrée
Utilisation	Fruits de mer, plats à base de légumes et de poissons
Culture	Culture responsable en lutte biologique
Disponibilité	Pendant toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours à une température de 2-7°C

Goût et utilisation

Yka Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Les Yka Leaves se caractérisent par un goût acide prononcé avec une note légèrement sucrée. Avec leur couleur d'un mauve profond et leur dessin mauve clair, ces feuilles affichent une grande valeur décorative. Les Yka Leaves se combinent à merveille avec du homard, des coquilles Saint-Jacques ou des crustacés. Mais leur saveur se révèle pleinement aussi dans des plats de légumes, par exemple à base de betteraves, de carotte ou de légumes-racines. Ces feuilles se marient parfaitement avec des légumes fumés ou grillés, des poissons et des viandes.

Origine

Les Yka Leaves sont originaires d'Amérique du Sud, notamment du Brésil où elles poussent en grand nombre dans la nature. Les Yka Leaves font partie d'une grande famille : plus 900 variétés différentes sont en effet répertoriées.



Yka Leaves (*Oxalis*)

Disponibilité et conservation

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

Issus d'une culture raisonnée, les Yka Leaves sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Il vous suffit juste de rincer les feuilles avant leur utilisation, celles-ci étant produites dans des conditions propres et hygiéniques.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé