



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

### Citra Leaves®

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Geschmack</b>     | Frisch-säuerliche Zitrusnoten                                |
| <b>Passt zu</b>      | Fisch- und Geflügelgerichte, Salate                          |
| <b>Anbau</b>         | Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| <b>Verfügbarkeit</b> | Ganzjährig   |
| <b>Haltbarkeit</b>   | Bis zu neun Tage, bei 2-7° C                                 |

#### Geschmack und Anwendung

Citra Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Dekoratives Blatt, an der Innenseite silbrig. Citra Leaves hat einen kräftig-sauren Zitrusgeschmack und erinnert an Granny Smith oder leichte Zitrusnoten.

Die Säure stammt sowohl aus dem Blatt als auch aus dem Stiel. Citra Leaves ist vielseitig einsetzbar, von Fischgerichten bis zu Geflügel. Passt auch gut zu Salaten oder Desserts.

#### Herkunft

Citra Leaves kommen ursprünglich aus Chile, wo die Pflanze in den Anden wächst. In Chile verwendet man die Blätter auch als Essigersatz. Besonders die erfrischende Wirkung beim Kauen der Blätter hat diese Pflanze mit dem sauren Geschmack sehr beliebt gemacht.



Citra Leaves (*Oxalis*)

#### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Citra Leaves® sind ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Citra Leaves stammen aus gesellschaftlich vertretbarem Anbau und erfüllen die Hygieneanforderungen für Küchen. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé