



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

From Age Leaves®

Geschmack	Reifer, uralter Käse
Passt zu	Gerichte mit Käse, vegetarische Gerichte und süße Zutaten
Anbau	Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage, bei 2-7° C

Geschmack und Anwendung

From Age Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. From Age Leaves ist ein großes "wolliges" Blatt mit dem ausgesprochenen Geschmack von französischem Käse. Das Blatt ist dank der grünen und roten Farbe sehr dekorativ. Es eignet sich zur Verwendung in warmen und kalten Gerichten. From Age Leaves lässt sich gut mit süßen Zutaten kombinieren, beispielsweise in süßen Kombinationen von roten Früchten oder Sirup.

Herkunft

Die aus Asien stammenden From Age Leaves® sind ein ganz besonderes Phänomen. Dieser Pflanze, die vor allem im Vietnam und Thailand als Gemüse gegessen wird, wird auch eine medizinische Wirkung zugeschrieben.



From Age Leaves (*Paederia*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

From Age 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.

From Age 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