



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Hummus Leaves

Geschmack	Salzig, sauer
Passt zu	Orientalische Küche, afrikanische Küche, Gemüse, Fisch, Fleisch
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Hummus Leaves sind das feste Blatt der Kichererbsenpflanze, die Grundzutat des beliebten Hummus ist. Hummus Leaves können als dekoratives Blatt, z.B. in der asiatischen und orientalischen Küche verwendet werden.

Sie besitzen einen angenehmen Biss mit dem vollen Geschmack der Kichererbse und einen salzig/sauren Nachgeschmack. Eine ideale Zutat für heiße und kalte Speisen, besonders in Kombination mit Kreuzkümmel, Hülsenfrüchten, Auberginen, Kürbis, Rote Bete und Pistazien.

Herkunft

Hummus Leaves sind die jungen Triebe der Kichererbsenpflanze. Kichererbsen sind Hauptzutat von Hummus. Sie werden auch in Salaten, Suppen, Eintöpfen und Currys verwendet. Die Kichererbse stammt vermutlich aus dem Südosten der Türkei/Syrien.



Hummus Leaves (Cicer)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Hummus Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2 bis 7 °C eine Woche lang aufbewahrt werden. Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden Hummus Leaves erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

