



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kikuna Leaves®

Geschmack	Möhre, Sellerie, leckerer "Bite"
Passt zu	Schmackhaft und dekorativ in Salaten, Meeresfrüchten, Miso-Suppe oder Eierspeisen.
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu neun Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Kikuna Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Kikuna Leaves sind dekorative Blätter mit dem klaren Geschmack von Möhre oder Sellerie. Kikuna Leaves werden in Salaten, zu rohem Fisch und Schalentiergerichten verwendet. Die Kikuna Leaves eignen sich auch zur Verwendung mit Tempura-Teig.

Herkunft

Diese Pflanze wird in Asien bereits seit vielen Jahrhunderten hauptsächlich als Gewürzkraut geschätzt, mit dem Gerichte verfeinert werden. Alle Pflanzenteile sind essbar, vor allem jedoch die jungen Blätter sind sehr beliebt. Diese typisch asiatische Pflanze birgt unzählige Anwendungsmöglichkeiten im Bereich von Speisen und Garnierung.



Kikuna Leaves (*Chrysanthemum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Kikuna 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. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Kikuna Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. 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