



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Majii Leaves®

Geschmack	Knackig und saftig mit großen geschmacksaufnehmenden Eigenschaften
Passt zu Anbau	Als Träger allerhand Geschmacks Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu neun Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Majii Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Aufgrund der Pflanzeigenschaft Feuchtigkeit zu speichern, können dem Blatt zahlreiche Geschmacksstoffe zugesetzt werden. Kombinieren Sie die Majii Leaves mit Langusten und weißen Trauben oder mit sauren Zutaten wie Rhabarber. Majii Leaves harmonieren am besten mit einem süßen Gegengewicht.

Herkunft

Majii Leaves sind die tropfenförmigen Blätter einer speziellen afrikanischen Sukkulente. Die Blätter dienen als Feuchtigkeitsspeicher für trockene Perioden. Darum der Name Majii, 'Wasser' auf Swahili.



Majii Leaves (*Graptopetalum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Majii 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 Majii 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

