



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Oyster Leaves

Geschmack	Salzig, Auster
Passt zu	Die Blätter sind abgespült frisch zu verwenden, u.a. bei (weißen) Fischgerichten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Oyster Leaves haben einen etwas salzigen Geschmack, der stark dem Geschmack von Austern gleicht; gelegentlich werden sie auch vegetarische Austern genannt.

In Kombination mit Fischgerichten sind sie eine interessante Ergänzung. Oyster Leaves können auch als salziger Gegenpol eingesetzt werden, beispielsweise in einem "Surf and Turf"-Gericht. Die Blätter peppen jedoch auch Kaffee oder Schokolade auf.

Herkunft

Die Oyster Leaves kommen ursprünglich aus den Küstengebieten Nordeuropas und Amerikas. Die Blätter, die wir anbieten, sind aus einer speziell ausgelesenen Sorte von ausgeprägtem Geschmack und Textur.



Oyster Leaves (*Mertensia*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Oyster 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 Oyster 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

