



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cuzco Leaves

- Geschmack** Nach Gurke, leicht süßlich mit einem bitteren Nachgeschmack, nussig
- Passt zu** Zu Avocado, Zitrusfrüchten, fermentiertem Gemüse, geräucherten und getrockneten Speisen, Käse
- Anbau** Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
- Verfügbarkeit** Ganzjährig
- Haltbarkeit** Bis zu sieben Tage bei 2–7°C

Geschmack und Anwendung

Cuzco Leaves schmecken nach Gurke. Bei Verwendung im Rohzustand wirken sie auch optisch ansprechend. Verleiht Speisen einen frischen und leichten Geschmack. (Teile der) Blätter verwenden, da der Stängel sehr geschmacksintensiv sein kann.

Blätter lassen sich für Cocktails, mit fettem Fisch, Thunfischtartar, Tatarbeefsteak und Gemüsegerichten verwenden. Mit Avocado, Zitrusfrüchten, fermentiertem Gemüse, geräucherten und getrockneten Speisen, Käse kombinieren. In Verbindung mit fetthaltigen Zutaten ist der Geschmack nussiger.

Herkunft

Cuzco Leaves stammen von einer mit der Gurke verwandten Pflanze aus Südamerika. In Peru wird die Pflanze bis heute wegen ihrer Früchte angebaut. Die jungen Triebe, Blätter und Ranken können als Blattgemüse verwendet werden.



Cuzco Leaves (Cyclanthera)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Cuzco Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2–7°C eine Woche lang aufbewahrt werden.

Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden *Cuzco Leaves* erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.

Hinweis

Aufgrund der bitteren Bestandteile wird empfohlen, nicht mehr als 15 Blätter pro Tag zu verzehren.



Verpackung: 20 Blätter pro Schälchen



Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com