



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Cuzco Leaves

<b>Sabor</b>	Pepino, ligeramente dulce con un regusto amargo y toques de nuez
<b>Uso</b>	Con aguacate, cítricos, verdura fermentada, queso, platos con ahumados y productos liofilizados
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

*Cuzco Leaves* es una hoja con sabor a pepino. Cuando se utiliza en crudo es un ingrediente visualmente muy atractivo. Da un toque fresco y ligero a platos de sabores intensos. Se utilizan las hojas, ya que el tallo puede tener un sabor demasiado fuerte.

Utilizar las hojas en cócteles, con pescado azul, tartar de atún, steak tartar y platos de verduras. Combinar con aguacate, cítricos, verdura fermentada, queso, platos con ahumados y productos liofilizados. Al combinarlo con ingredientes grasos aporta un sabor a nuez.

### Origen

*Cuzco Leaves* es la hoja de una planta de la familia del pepino, originaria de Suramérica. En Perú la planta se sigue cultivando por sus frutos. Los brotes jóvenes, las hojas y los zarcillos se pueden utilizar como verduras de hoja.



*Cuzco Leaves (Cyclanthera)*

### Disponibilidad y duración

*Cuzco Leaves* está disponible todo el año y se puede guardar siete días a una temperatura de 2-7°C.

*Cuzco Leaves* se produce de manera socialmente responsable y cumple con las normas higiénicas de la cocina. Los brotes se cultivan en un entorno limpio e higiénico y están listos para el consumo.

### Nota

Debido a los componentes amargos en la hoja, se recomienda no consumir más que 15 hojas al día.



Contenido: 20 hojas por bandeja



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Países Bajos

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com