



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Cuzco Leaves

- Goût** Concombre, légèrement sucrée avec un arrière-goût amer et des notes de noisettes
- Utilisation** Avec de l'avocat, des agrumes, des légumes fermentés, des plats fumés et lyophilisés, du fromage
- Culture** Cultivé en lutte biologique
- Disponibilité** Toute l'année
- Conservation** Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

**Goût et utilisation**  
Les *Cuzco Leaves* sont des feuilles ayant un goût comparable à celui du concombre. Crues, elles sont visuellement attirantes. Grâce à elles, les plats riches sont plus frais et légers. N'utilisez qu'une partie des feuilles, car la tige peut avoir un goût trop prononcé.

Utilisez les feuilles dans des cocktails, avec du poisson gras, un tartare de thon, un steak tartare et des plats à base de légumes. Combinez-les avec de l'avocat, des agrumes, des légumes fermentés, des plats fumés et lyophilisés ou du fromage. Pour un goût évoquant davantage les noisettes, mariez-les à des ingrédients gras.

**Origine**  
Les *Cuzco Leaves* sont les feuilles d'une plante apparentée au concombre, provenant d'Amérique du Sud. Au Pérou, cette plante est toujours cultivée pour ses fruits. Les jeunes pousses, les feuilles et les vrilles peuvent être utilisées comme légumes à feuilles.



*Cuzco Leaves (Cyclanthera)*

**Disponibilité et conservation**  
Les *Cuzco Leaves* est disponible pendant toute l'année et peuvent être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, les *Cuzco Leaves* sont conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.

**Note**  
En raison des composants amers présents, il est conseillé de ne pas consommer plus de 15 feuilles par jour.



Contenu: 20 feuilles par barquette



**Koppert Cress B.V.**  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Pays-Bas  
Tel : +31 174 24 28 19  
Fax : +31 174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com