



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cuzco Leaves

Sapore	Cetriolo, dolciastro con un retrogusto amaro, toni nocciola
Utilizzo	Con avocado, agrumi, verdure fermentate, piatti affumicati e secchi, formaggi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Cuzco Leaves è una foglia dal sapore di cetriolo. Se usata cruda, è un ingrediente visivamente attraente. Rende i piatti ricchi più freschi e leggeri. Utilizzare le foglie (o parti di esse) poiché il sapore del gambo potrebbe risultare eccessivamente pronunciato.

Utilizzare le foglie nei cocktail, con pesci grassi, tartare di tonno, bistecche alla tartara e piatti a base di verdure. Da abbinare ad avocado, agrumi, verdure fermentate, piatti affumicati e secchi, formaggi. Se abbinata a ingredienti grassi, assume un gusto più spiccato di noci.

Origini

Cuzco Leaves è la foglia di una pianta della famiglia del cetriolo originaria del Sud America. In Perù la pianta viene ancora coltivata per i suoi frutti. I germogli giovani, le foglie e i viticci possono essere utilizzati come verdure a foglia.



Cuzco Leaves (Cyclanthera)

Disponibilita' e conservazione

Cuzco Leaves è disponibile per tutto l'anno e può essere conservato per una settimana a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, *Cuzco Leaves* soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescita vengono coltivati in modo pulito e igienico.

Nota

A causa dei componenti amari presenti, si consiglia di non consumare più di 15 foglie al giorno.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Confezione: 20 pezzi per tazza

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