



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Aikiba® Leaves

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | Gallertartig, wässrig, breiig, leicht süß-säuerlich |
| Passt zu | Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Fisch, Wild, Snack, Suppe, Tee, Vegetarisch, Gemüse |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu sieben Tage bei 2–7°C |

Geschmack und Anwendung

Aikiba® Leaves sind auch unter der Bezeichnung „Lady Fingers“, „Dschungelspinat“ oder „Ochro“ bekannt und besitzen einen leicht süß-säuerlichen Geschmack. Bei Verwendung im rohem Zustand begeistern die Blätter als optisch ansprechende Zutat mit einem gallertartigen, wässrigen und breiigen Mundgefühl. Verwendung der Blätter (oder Teilen davon) wegen ihrer breiigen Konsistenz. Die Blattstiele besitzen einen leicht süß-säuerlichen Geschmack.

Da die *Aikiba® Leaves* auch optisch sehr ansprechend sind, eignen sie sich perfekt für Cocktails, Tempura-Gerichte, exotische Gerichte oder als funktionelle Zutat in verschiedenen Fisch-, Käse-, Schalentier- oder Wildgerichten.

Herkunft

Die *Aikiba® Leaves* stammen ursprünglich aus der Region Papua-Neuguinea, Torres Strait Islands, Tonga, Samoa und den Salomon-Inseln. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind dort für die Einwohner



Aikiba® Leaves (Abelmoschus)

eine wichtige Nahrungsquelle. Die Blätter werden traditionell als Gemüse zubereitet und enthalten verschiedene wertvolle Nährstoffe. Zudem sind alle Teile der Pflanze essbar.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Aikiba® 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 *Aikiba® Leaves* erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.



Verpackung: 20 Blätter pro Schälchen



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

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