



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Aikiba® Leaves

Goût	Gelée, aqueuse, pâteuse, légèrement aigre-douce
Utilisation	Alcool, fromage, cocktail, crustacés, poisson, gibier, collation, soupe, thé, végétarien, légumes
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Les Aikiba® Leaves, aussi appelées « lady fingers », « épinards de la jungle » ou « ochro » sont des feuilles comestibles avec une saveur aigre-douce. Dégusté cru, cet ingrédient à forte valeur décorative affiche une texture en bouche gélifiée, aqueuse et pâteuse. Utilisez (une partie) des feuilles pour leur texture visqueuse et les tiges pour leur saveur aigre-douce.

Très décoratives, les Aikiba® Leaves peuvent être utilisées pour créer des cocktails, des créations de tempura, des créations avec une touche exotique ou pour accompagner des plats de poisson, du fromage, des crustacés ou des plats de gibier.

Origine

Les Aikiba® Leaves sont originaires de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, des Îles du Déroit de Torrès, des Tonga, des Samoa et des Îles Salomon. Les plantes poussent très rapidement dans leur environnement naturel et offrent une source nutritive très importante pour les habitants. Utilisées de façon traditionnelle comme des légumes, les feuilles contiennent des nutriments importants et toutes les parties de la plante sont comestibles.



Aikiba® Leaves (*Abelmoschus*)

Disponibilité et conservation

Les Aikiba® 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 Aikiba® Leaves sont conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.



Contenu: 20 feuilles par barquette



Sucré



Umami



Salé



Acide



Amer

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