



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Aikiba® Leaves

Sapore	Succoso, soffice e leggermente agrodolce
Utilizzo	Alcool, formaggio, cocktail, crostacei, pesce, selvaggina, spuntino, minestra, tè, vegetariano, verdure
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

Aikiba® Leaves, conosciuto anche come "dita di dama", "spinaci della giungla" o "gombo", ha un sapore leggermente agrodolce. Utilizzato crudo è un ingrediente attraente con una consistenza gelatinosa, succosa e soffice.

Essendo le *Aikiba® Leaves* attraenti, sono perfette se abbinare a cocktail, a creazioni a base di tempura, a creazioni esotiche o come ingrediente in vari piatti a base di pesce, formaggi, crostacei.

Origini

Le *Aikiba® Leaves* sono originarie della Papua Nuova Guinea, delle Isole dello Stretto di Torres, di Tonga, delle Samoa e delle Isole Salomone. Le piante crescono rapidamente nel loro habitat naturale e sono un'importante fonte di nutrimento per gli abitanti. Le foglie, utilizzate tradizionalmente come verdure, contengono alcune sostanze nutritive preziose. Tutte le parti della pianta sono commestibili.



Aikiba® Leaves (Abelmoschus)

Disponibilita' e conservazione

Aikiba® 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, *Aikiba® Leaves* soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescita vengono coltivati in modo pulito e igienico.



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