



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Aikiba® Leaves

<b>Sabor</b>	Gelatinoso, acuoso, pastoso, ligeramente agrídulce
<b>Uso</b>	Alcohol, queso, cóctel, crustáceos, pescado, caza, snack, sopa, té, vegetariano, verdura
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta siete días entre 2–7°C

### Sabor y aplicaciones

Las Aikiba® Leaves se conocen por el nombre de abelmosco, hibisco o ambreta y tienen un sabor ligeramente agrídulce. En crudo es un ingrediente visualmente atractivo con un palatabilidad pastosa, acuosa y similar a un gel. Utilice las hojas por su viscosidad y el tallo por su sabor ligeramente agrídulce.

Debido a su aspecto visual atractivo, Aikiba® Leaves se puede utilizar perfectamente en cócteles, creaciones con tempura, creaciones con un toque exótico o como un elemento funcional en varios platos de pescado, queso, crustáceo o de caza.

### Origen

El origen de las Aikiba® Leaves se sitúa en la zona de Papúa Nueva Guinea, las Islas del estrecho de Torres, Tonga, Samoa y las Islas Salomón. Las plantas crecen con mucha rapidez en su hábitat natural y son una fuente de nutrición importante para los habitantes. Las hojas se utilizan de modo tradicional como verduras, contienen algunos nutrientes beneficiosos y todas las partes de la planta son comestibles.



Aikiba® Leaves (Abelmoschus)

### Disponibilidad y duración

Aikiba® Leaves está disponible todo el año y se puede guardar siete días a una temperatura de 2–7°C.

Aikiba® Leaves se produce de manera socialmente responsable y cumple con las normas higiénicas de la cocina. Los brotes se cultivan en un entorno limpio e higiénico y están listos para el consumo.



Contenido: 20 hojas por bandeja



Dulce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Países Bajos

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com