



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Aikiba® Leaves

Sabor	Gelatinoso, acuoso, pastoso, ligeramente agri dulce
Uso	Alcohol, queso, cóctel, crustáceos, pescado, caza, snack, sopa, té, vegetariano, verdura
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	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 agri dulce. 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 agri dulce.

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