



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Aikiba® Leaves

Smaak	Gel-achtig, waterig, papperig, licht zoet-zuur
Gebruik	Alcohol, kaas, cocktail, schaaldieren, vis, wild, snack, soep, thee, vegetarisch, groenten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Aikiba® Leaves staan bekend als 'vrouwenvingers', 'jungle-spinazie' of 'ochro' en hebben een licht zuur-bittere smaak. Wanneer de bladeren rauw worden gebruikt is het een schitterende visueel ingrediënt met een gel-achtig, waterig en papperig mondgevoel. Gebruik (een deel van) de bladeren voor gel-achtig functie en de stam voor de lichte zoet-zure smaak.

Omdat de *Aikiba® Leaves* de visueel aantrekkelijke eigenschappen bezit kan het perfect worden gebruikt in combinatie met cocktails, creaties met tempura, creaties met een exotische touch of als een functioneel onderdeel in verschillende vis, kaas, schaaldier of wildgerechten.

Oorsprong

De afkomst van de *Aikiba® Leaves* is terug te vinden in Papoea-Nieuw-Guinea, de Straat Torreseilanden, Samoa en Solomoneilanden. De planten groeien erg snel in hun natuurlijk habitat en zijn een belangrijke voedingsbron voor de lokale bevolking. De bladeren worden op een traditionele manier gebruikt als groenten, bevatten belangrijke nutriënten en elk onderdeel van de plant is eetbaar.



Aikiba® Leaves (Abelmoschus)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Aikiba® Leaves zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen *Aikiba® Leaves* aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 20 bladeren per schaal



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com