



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Cardamon Leaves

Sabor	Canela, madeira, ligeiramente doce
Utilização	Como infusão, molhos ou caldos, pratos de peixe
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

O cardamomo tem um sabor típico a canela, mas também é fresco. É o suplemento ideal para bebidas. Fresco como infusão ou combinado com gin. A folha também é especialmente indicada para usar em molhos ou caldos. Também combina perfeitamente com pratos de peixe. Ao cozinhar as folhas ou aquecer, sobressai mais o seu sabor.

Origem

O cardamomo, com sabor e aroma únicos, é uma das especiarias mais antigas e mais caras do mundo. São usadas tanto as folhas como as sementes. Esta especiaria é da família do gengibre e provem originariamente da Índia, Paquistão e Nepal.



Cardamon Leaves (Cardamomum)

Disponibilidade e armazenamento

Cardamom Leaves esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Cardamom Leaves* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Conteúdo: 15 folhas por embalagem

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com