



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Citra Leaves®

Sabor	Tons cítricos frescos e ácidos
Utilização	Pratos de peixe e aves, saladas
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

Citra Leaves® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Folha decorativa com parte inferior prateada. *Citra Leaves* tem um forte sabor ácido e cítrico, que lembra a maçã Granny Smith. O sabor ácido está presente tanto na folha como no talo. É um produto versátil que se usa tanto em pratos de peixe como aves. Também combina bem com saladas e sobremesas.

Origem

Citra Leaves é originária do Chile, onde cresce nas montanhas dos Andes. Aí a planta também era usada como substituto do vinagre. Devido ao seu sabor ácido mastigavam a planta para refrescar.



Citra Leaves® (*Oxalis*)

Disponibilidade e armazenamento

Citra 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, *Citra 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.



Conteúdo: 25 folhas por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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