



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Hummus Leaves

Sabor	Grão de bico
Utilização	Gastronomia oriental, gastronomia africana, leguminosas, peixe, carne
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

As *Hummus Leaves* são a folha dura da planta original do grão-de-bico, conhecida como a base para o famoso húmus. As *Hummus Leaves* são uma folha decorativa para utilizar, por exemplo, na gastronomia asiática e oriental.

Tem um sabor agradável com aroma rico a grão-de-bico e um travo salgado/amargo. Um ingrediente bem-vindo em pratos quentes e frios, principalmente em combinação com cominhos, leguminosas, beringela, abóbora, beterraba e pistácio.

Origem

As *Hummus Leaves* são a jovem planta *Cicer*, conhecida por produzir grãos-de-bico. O grão-de-bico é o ingrediente principal para o húmus. É também utilizado em saladas, sopas, estufados e no caril. Acredita-se que a planta *Cicer* é oriunda do sudeste da Turquia/Síria.



Hummus Leaves (Cicer)

Disponibilidade e armazenamento

Hummus 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, *Hummus 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: 130 folhas em uma bandeja



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