



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kikuna® Leaves

Sabor	Cenoura, aipo
Utilização	Saboroso e decorativo em saladas, crustáceos e tempuras
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

Kikuna® Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. São folhas decorativas com um claro sabor a cenoura e aipo.

Kikuna Leaves usa-se em saladas, peixe cru e marisco. Também se pode preparar uma tempura de *Kikuna Leaves*.

Origem

É uma planta usada já há séculos na Ásia, principalmente para condimentar pratos. Mesmo sendo possível comer todas as partes da planta, as folhas jovens são as preferidas. É um cultivo típico da Ásia com enorme variedade de utilizações e para decoração.



Kikuna® Leaves (Chrysanthemum)

Disponibilidade e armazenamento

Kikuna Leaves está 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 um ambiente adaptado, *Kikuna 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