



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Majii® Leaves

Sabor	Folhas suculentas e crocantes
Utilização	Para absorver diferentes sabores
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

Majii® Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Têm uma grande capacidade para absorver sabores pelo que cada folha pode vir a ter sabores muito diferentes.

Majii Leaves combina bem com camarão, uvas brancas ou com ingredientes ácidos, como o ruibarbo. Para a transmissão ideal do sabor *Majii Leaves* requer um contraponto doce.

Origem

Majii Leaves são folhas em forma de gotas de um cacto especial trazido de África. Cada folha armazena água para os períodos de seca. É esta a razão do seu nome: *Majii* significa água em Suaíli.



Majii® Leaves (Graptopetalum)

Disponibilidade e armazenamento

Majii 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, *Majii 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