



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Oyster Leaves

<b>Sabor</b>	Marinho, ostra
<b>Utilização</b>	Pratos de peixe
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Oyster Leaves* tem sabor a ostra, também é chamado de ostras vegetais. Em combinação com pratos de peixe são um ingrediente muito interessante. *Oyster Leaves* também pode ser usada como contraponto salgado. Pode pensar-se na combinação com pratos de mar e terra. A sua combinação com café ou chocolate também é interessante.

### Origem

As *Oyster Leaves* são originárias do norte da Europa e EUA. A folha que oferecemos é de uma variedade seleta com um marcante sabor e textura.



*Oyster Leaves* (*Mertensia*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Oyster 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, *Oyster 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: 50 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