



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Syrha Leaves®

<b>Sabor</b>	Ácido fresco
<b>Utilização</b>	Saladas, sopas, peixe e caça
<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

*Syrha Leaves*® é a denominação comercial de Koppert Cress Para uma folha comestível. *Syrha Leaves* acrescenta um toque ácido e fresco a saladas, sopas, peixe e caça.

Sobressai bem em macedónias de fruta, combinando com frutos vermelhos, chocolate branco e até coentros. O sabor tem origem nos ácidos ascórbico e oxálico natural.

### Origem

As *Syrha Leaves* são folhas verde-azuladas com um brilho prateado. Vem de uma planta que já era muito apreciada na antiguidade pelos egípcios e gregos, da família do Ruibarbo. A planta é comum em praticamente toda a Europa. Tem propriedades emulsionantes pelo que ajuda a melhorar a digestão de pratos especialmente gordos. O ácido oxálico está presente nas batatas e ruibarbo. O ácido ascórbico é conhecido como vitamina C.



*Syrha Leaves*® (*Rumex*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Syrha 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, *Syrha 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 I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com