



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Yka Leaves®

Sabor	Ácido, ligeiramente doce
Utilização	Marisco, verduras e peixe
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

Yka Leaves® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Tem um forte sabor ácido com um ligeiro tom doce. As folhas são muito decorativas graças à sua intensa cor púrpura e ao claro desenho das nervuras.

Yka Leaves combina bem com caranguejo, vieiras, crustáceos em geral, e também com legumes com sabor a terra como a beterraba, cenoura ou tubérculos. Combina perfeitamente com verduras, peixe ou carne, assados ou fumados.

Origem

Yka Leaves tem origem na América do Sul, onde é uma planta muito comum, sobretudo no Brasil. Pertence a uma grande família que contém descritas mais de novecentas variedades distintas.



Yka Leaves® (*Oxalis*)

Disponibilidade e armazenamento

Yka 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, *Yka 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: 15 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