



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Yka Leaves®

<b>Sabor</b>	Ácido, ligeiramente doce
<b>Utilização</b>	Marisco, verduras e 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

*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