



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Aikiba® Leaves

<b>Smak</b>	Galaretowata, lekko słodko-kwaśny
<b>Użycie</b>	Alkohol, ser, koktajl, skorupiaki, ryby, dziczyzna, przekąska, zupa, herbata, kuchnia wegetariańska, warzywa
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i wykorzystanie

Aikiba® Leaves są znane jako „paluszki”, „szpinak z dżungli” lub „ochro” i mają lekki słodko-kwaśny smak. W stanie surowym jest atrakcyjnym wizualnie składnikiem o żelowym, wodnistym i papkowatym odczuciu w ustach. Użyj (części) liści dla uzyskania delikatności, a todygi dla otrzymania lekko słodko-kwaśnego smaku.

Ponieważ Aikiba Leaves mają atrakcyjne wizualnie właściwości, mogą być doskonale stosowane w połączeniu z koktajlami, kracjami z tempury, kracjami z egzotycznym akcentem lub jako funkcjonalny element w kilku daniach z ryb, serów, skorupiaków lub dziczyzny.

### Pochodzenie

Pochodzenie Aikiba Leaves jest związane z obszarem Papui Nowej Gwinei, Wysp w Cieśninie Torresa, Tonga, Samoa i Wysp Salomona. Rośliny rosną bardzo szybko w swoim naturalnym środowisku i są ważnym źródłem pożywienia dla mieszkańców. Liście są używane w tradycyjny sposób jako warzywa, zawierają cenne składniki odżywcze, a wszystkie części roślin nadają się do spożycia.



Aikiba® Leaves (*Abelmoschus*)

### Dostępność i trwałość

Aikiba Leaves są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Aikiba Leaves spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 20 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com