



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cardamom Leaves

Smak	Cynamonowy, drzewny, lekko słodki
Użycie	Jako napar; do sosów/bulionów lub do ryb
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Cardamom Leaves posiada typowy smak cynamonu, drewna i ma świeży smak. *Cardamom Leaves* to doskonały dodatek do napojów, świetnie sprawdzi się w naparze o świeżym smaku lub zmieszany z dżinem. Liście można również stosować w sosach lub wywarach. Produkt bardzo dobrze łączy się również z rybami. Podgrzanie liści pozwoli wydobyć z nich to, co najlepsze.

Pochodzenie

Cardamom to jedna z najstarszych i najdroższych przypraw świata, o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Do gotowania można używać zarówno liści, jak i nasion. Ta przyprawa należy do rodziny imbirów i pochodzi z Indii, Pakistanu i Nepalu.



Cardamom Leaves (Cardamomum)

Dostępność i trwałość

Cardamom 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, *Cardamom Leaves* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.



Zawartość: 15 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