



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Citra Leaves®

| | |
|------------------------|--|
| Smak | Odświeżający, kwaskowe nuty cytrusowe |
| Użycie | W potrawach z ryb i drobiu, w sałatkach |
| 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

Citra Leaves® to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Jest to liść dekoracyjny, który wewnątrz posiada srebrny kolor. *Citra Leaves* mają intensywny, kwaśny cytrusowy smak, który przypomina jabłka Granny Smith lub lekkie cytrusy. Kwaśny smak występuje zarówno w liściu, jak i łodydze. *Citra Leaves* można stosować w wielu różnych potrawach, od ryb po drób, co jest ich dużą zaletą.

Pochodzenie

Citra Leaves pierwotnie pochodzi z Andów w Chile. Tam liście są często używane jako zamiennik octu. Są również żutte dla orzeźwiającego kwaśnego smaku.



Citra Leaves® (*Oxalis*)

Dostępność i trwałość

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



Zawartość: 25 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