



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Hummus Leaves

| | |
|------------------------|---|
| Smak | Słony, kwaśny |
| Użycie | Kuchnia Azjatycka, Kuchnia Afrykańska, Leguminy, Ryby, Mięsa |
| 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

Hummus Leaves – jędrne liście oryginalnie pochodzące z ciecierzycy, rośliny znaną jako podstawowy składnik hummusu. *Hummus Leaves* są bardzo dekoracyjne do użycia w szczególności do kuchni Azjatyckiej i Orientu.

Ma bardzo przyjemny posmak ciecierzycy oraz ciekawy słony i kwaśny finisz. Świetnie komponuje się z gorącymi jak i zimnymi potrawami, szczególnie w daniach z dodatkiem kminku, bakłazanem, roślinami strączkowymi, dynią, burakiem i pistacjami.

Pochodzenie

Liście pochodzą z młodych pędów rośliny z rodziny Cicer (odmiana ciecierzycy). Ciecierzycą jest kluczowym składnikiem do produkcji hummusu. Liście używane są również w sałatach, zupach, potrawkach oraz dań curry. Cicer oryginalnie pochodzi z południowo-wschodniej Turcji i Syrii.



Hummus Leaves (Cicer)

Dostępność i trwałość

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



Zawartość: 130 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