



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kikuna® Leaves

Smak	Marchew, seler
Użycie	Aromatyczne i dekoracyjne w sałatkach, owocach morza, miso soup lub potrawach z jajek
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

Kikuna® Leaves to nazwa jadalnych liści marki Koppert Cress. *Kikuna Leaves* to dekoracyjne liście o wyraźnym aromacie marchwi lub selera.

Kikuna Leaves można stosować w sałatkach, z surową rybą i daniami ze skorupiaków, są również bardzo smaczne w cieście tempura.

Pochodzenie

Roślina jest od wieków używana w Azji, głównie jako zióło do przyprawiania potraw. Każda część rośliny jest jadalna, ale preferowane są młode liście. Jest to roślina typowo azjatycka, mająca liczne zastosowania jako składnik i dekoracja.



Kikuna® Leaves (Chrysanthemum)

Dostępność i trwałość

Kikuna 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, *Kikuna 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