



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Majii® Leaves

<b>Smak</b>	Soczysty i chrupiący liść
<b>Użycie</b>	Idealny do wypełniania dowolnym farszem
<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

Majii® Leaves to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Ze względu na naturalną zdolność magazynowania w liść możemy wypełnić różnymi smakami.

Majii Leaves świetnie komponują się z langustynką i zielonymi winogronami lub z kwaśnymi dodatkami, np. rabarbarem. Dla uzyskania najlepszego połączenia smakowego, zaleca się zestawzić Majii Leaves ze słodkimi składnikami.

### Pochodzenie

Majii Leaves to liście w kształcie kropli, są soczyste i pochodzą z Afryki. Liście są naturalnym magazynem wody w okresach suszy. To wyjaśnia nazwę: Majii, „woda” w Swahili.



Majii® Leaves (*Graptopetalum*)

### Dostępność i trwałość

Majii 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, Majii 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