



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Oyster Leaves

Smak	Kruchy ostryga
Użycie	Liście dokładnie opłukane można stosować np. do ryb (białych)
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

Oyster Leaves mają lekko słony smak, który bardzo przypomina ostrygi i dlatego często określa się je jako ostrygi wegetariańskie. Stanowią świetny dodatek do dań rybnych, mogą być użyte do nadania słonego smaku. Oyster Leaves to również ciekawy dodatek do kawy lub czekolady.

Pochodzenie

Oyster Leaves pochodzą z plaż północno-zachodniej Europy i Ameryki. Liście oferowane przez Koppert Cress to specjalnie wyselekcjonowana odmiana o wyjątkowym smaku i teksturze.



Oyster Leaves (Mertensia)

Dostępność i trwałość

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



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

Zawartość: 50 liści na skala