



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Syrha Leaves®

<b>Smak</b>	Odświeżający kwaśny
<b>Użycie</b>	Sałatki, zupy oraz sosy
<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

Syrha Leaves® to jadalny liść marki Koppert Cress. Liście syrhy nadają pikantny smak sałatkom i sosom.

Smak Syrhy Leaves jest naprawdę wyczuwalny w sałatkach owocowych lub w połączeniu z czerwonymi owocami, białą czekoladą, a nawet kolendrą. Smak pochodzi z naturalnie zawartego w produkcie kwasu szczawiowego i askorbinowego.

### Pochodzenie

Liście syrhy są sadzonką rośliny używanej już przez Egipcjan i Greków. Roślina ta jest dość powszechna w całej Europie. Ze względu na swoje właściwości emulgujące tłuszcze, roślina ta sprawia, że potrawy tłuste są łatwiej strawne. Kwas szczawiowy znajduje się w ziemniakach i rabarbarze, natomiast kwas askorbinowy jest lepiej znany jako witamina C.



Syrha Leaves® (Rumex)

### Dostępność i trwałość

Syrha 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, Syrha 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