



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Yka Leaves®

<b>Smak</b>	Kwaśny, słodczy przykryta kwasowością
<b>Użycie</b>	Ze skorupiakami i mięczakami; w daniach warzywnych i rybnych
<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

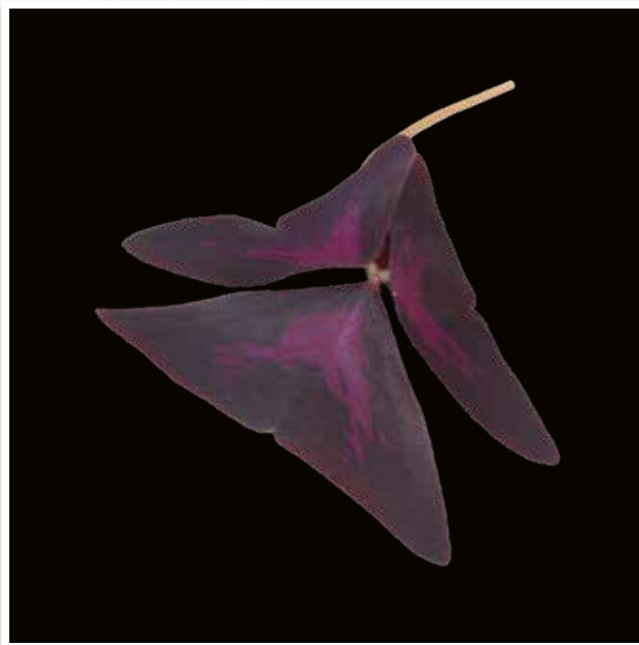
### Smak i wykorzystanie

Yka Leaves® to nazwa liścia jadalnego marki Koppert Cress. Yka Leaves mają mocny, kwaśny smak z lekko słodkim posmakiem. Dzięki głębokiemu fioletowemu kolorowi i delikatnym oznakowaniom są niezwykle dekoracyjne.

Yka Leaves dobrze sprawdzają się w połączeniu z homarem, przegrzebkami i mięczakami. Stanowią również pyszny dodatek do dań warzywnych o "ziemistym" smaku, zawierających na przykład buraki, warzywa korzeniowe lub bulwy. Stanowią one doskonały dodatek do wędzonych lub grillowanych warzyw, ryb i mięs.

### Pochodzenie

Yka Leaves pochodzą z Ameryki Południowej, gdzie występują w dużych ilościach w środowisku naturalnym, głównie w Brazylii. Yka Leaves stanowią część dużej rodziny: stwierdzono ponad 900 różnych odmian.



Yka Leaves® (*Oxalis*)

### Dostępność i trwałość

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



Zawartość: 15 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