



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cardamom Leaves

Smaak	Kaneel, houtachtig met een licht zoete smaak
Gebruik	Als infusie, voor sauzen/ bouillon of in bij vis
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Kardamom heeft de typische smaak van kaneel en hout met een frisse smaak. Kardamom is een goede toevoeging in dranken. Fris als een infusie, of gecombineerd met gin. Daarnaast is het blad goed te gebruiken in sauzen of bouillons. Ook is het product uitstekend te gebruiken in combinatie met vis. Door het blad te verwarmen komt de smaak het beste tot zijn recht.

Oorsprong

Kardamom is een van de oudste en duurste specerijen ter wereld, met een unieke smaak en geur. Zowel het blad als de zaden kunnen gebruikt worden. Deze specerij is familie van gember en komt oorspronkelijk voor in India, Pakistan en Nepal.



Cardamom Leaves (*Cardamomum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Cardamom Leaves is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Cardamom Leaves aan de hygiënische normen in de keuken.

U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

