



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Majii Leaves®

Smaak	Sappig en knakkerig blad met groot smaakopnemend vermogen
Gebruik	Als drager van allerlei toegevoegde smaken
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Majii Leaves® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Combineer de Majii Leaves met langoustine en witte druif, of met zure ingrediënten zoals rabarber.

Majii Leaves zoekt, voor de beste smaakoverdracht een zoete tegenhanger

Oorsprong

Majii Leaves zijn de druppelvormige bladeren van een speciale vetplant afkomstig uit Afrika. De bladeren dienen als opslag van water voor drogere periodes. Vandaar de naam Majii, 'water' in het Swahili.



Majii Leaves (*Graptopetalum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Majii Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Majii Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten 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

