



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Majii Leaves®

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Smaak</b>           | Sappig en knakkerig blad met groot smaakopnemend vermogen           |
| <b>Gebruik</b>         | Als drager van allerlei toegevoegde smaken                          |
| <b>Teelt</b>           | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| <b>Beschikbaarheid</b> | Jaarrond  |
| <b>Houdbaarheid</b>    | 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.



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



Inhoud: 4 schaalpjes, met 25 stuks elk, in een doos (20x30 cm)

### Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com