



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Oyster Leaves

<b>Smaak</b>	Ziltig, oester
<b>Gebruik</b>	Afgespoeld zijn de blaadjes vers te gebruiken bij o.a. (wit) visgerechten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Oyster Leaves hebben een enigszins ziltige smaak en doen sterk denken aan oesters. De bijnaam vegetarische oester is hier dan ook op z'n plaats. In combinatie met visgerechten zijn ze een interessante aanvulling op de ingrediënten die gebruikt kunnen worden. Oyster Leaves kunnen ook worden ingezet als ziltige tegenhanger. Denk aan de combinatie surf en turf. Maar de leaves zijn ook uitdagend met koffie of chocolade.

### Oorsprong

De Oyster Leaves komen van oorsprong voor langs de kusten van Noord-Europa en Amerika. De blaadjes die wij aanbieden zijn van een speciaal geselecteerde soort met een uitgesproken smaak en textuur.



Oyster Leaves (*Mertensia*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Oyster Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Oyster Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de blaadjes 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

