



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Yka Leaves®

Smaak	Zuur met licht zoete ondertoon
Gebruik	Schaal- en schelpdieren, groenten- en visgerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Yka Leaves® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Yka Leaves hebben een stevig zure smaak, met een licht zoete ondertoon. De bladeren zijn met hun diep paarse kleur en lichte tekening uitermate decoratief. Yka Leaves passen goed in een combinatie met kreeft, coquille of schelpdieren. Maar ze komen ook goed tot hun recht in groentengerechten met 'grondsmaken' zoals bieten, wortel of knollen. Past uitstekend bij gerookte of gegrilde groenten, vis en vleessoorten.

Oorsprong

Yka Leaves komen oorspronkelijk uit Zuid Amerika, waar ze met name in Brazilië veel in de natuur worden aangetroffen. Yka Leaves zijn deel van een grote familie: er zijn meer dan 900 verschillende variëteiten beschreven.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Yka Leaves zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Yka 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: 15 blaadjes per schaalte, vier schaaltes per 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