



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Yka Leaves®

<b>Smaak</b>	Zuur met licht zoete ondertoon
<b>Gebruik</b>	Schaal- en schelpdieren, groenten- en 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

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.



Yka Leaves (*Oxalis*)

### 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.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé