



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Cardamom Leaves

<b>Geschmack</b>	Zimt, holzig mit einem leicht süßen Aroma
<b>Passt zu</b>	Als Tee, für Saucen/Bouillon oder zu Fisch
<b>Anbau</b>	Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage, bei 2-7° C

### Geschmack und Anwendung

Cardamom Leaves verbindet den typischen Geschmack von Zimt Holz mit einer frischen Note. Die Blätter eignen sich sehr gut als Zutat in Getränken, beispielsweise als Tee oder in Kombination mit Gin. Auch in Saucen oder Bouillons sind die Blätter gut zu verwenden. Das Produkt harmoniert darüber hinaus ausgezeichnet mit Fisch. Durch die Erwärmung der Blätter kommt der Geschmack am besten zur Geltung.

### Herkunft

Kardamom ist eines der ältesten und teuersten Gewürze der Welt und verfügt über einen ausgeprägten Geschmack und Duft. Sowohl das Blatt als auch die Samen können verwendet werden. Das Gewürz gehört zur Familie der Ingwergewächse und stammt ursprünglich aus Indien, Pakistan und Nepal.



Cardamom Leaves (*Cardamomum*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Cardamom Leaves ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Cardamom Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Verpackung: 15 Blätter pro Schälchen