



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Syrha Leaves®

<b>Geschmack</b>	Milder frisch-säuerlicher Geschmack
<b>Passt zu</b>	Salate, Suppen und Saucen
<b>Anbau</b>	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu neun Tage bei 2-7°C

### Geschmack und Anwendung

Syrha Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Syrha Leaves verleihen Salaten, Suppen und Saucen einen frischen, säuerlichen Akzent.

Syrha Leaves kommt am besten in Obstsalaten, in Kombination mit roten Früchten, weißer Schokolade oder sogar Koriander zur Geltung. Der Geschmack stammt aus natürlicher Oxal- und Ascorbinsäure.

### Herkunft

Syrha Leaves sind die Blätter einer Pflanze, die bereits die Ägypter und Griechen sehr schätzten. Diese Pflanze ist in ganz Europa heimisch.

Vor allem fettreiche Gerichte werden durch die emulgierenden Eigenschaften der Pflanze besser bekömmlich. Oxalsäure kommt in Kartoffeln und in Rhabarber vor, Ascorbinsäure ist besser bekannt als Vitamin C.



Syrha Leaves (Rumex)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Syrha Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bis zu neun Tage aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Syrha 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