



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Yka Leaves®

Geschmack	Säuerlich, mit einer leicht süßen Note
Verwendung	Muscheln und Krustentiere, Gemüse- und Fischgerichte
Anbau	Sozialverträglicher Anbau mit Einsatz von biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-4 °C

Geschmack und Anwendung

Yka Leaves® ist der Markenname von Koppert Cress für dieses zum Verzehr geeignete Blatt. Yka Leaves haben einen deutlich säuerlichen Geschmack mit einer leicht süßen Note. Mit ihrer tiefvioletten Färbung und der hellen Akzentuierung sind die Blätter besonders dekorativ. Yka Leaves sind eine harmonische Ergänzung zu Hummer, Coquilles und Muscheln.

Doch auch in Gemüsegerichten mit "erdigem" Geschmack, wie Rote Bete, Möhren oder Knollen, kommen sie gut zur Geltung. So passen sie ausgezeichnet zu geräuchertem oder gegrilltem Gemüse, Fisch und Fleisch.

Herkunft

Yka Leaves stammen ursprünglich aus Südamerika, wo sie vor allem in Brasilien in der Natur verbreitet vorkommen. Die Yka Leaves sind Teil einer großen Familie, von der über 900 verschiedene Sorten beschrieben sind.



Yka Leaves (Oxalis)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Yka Leaves sind ganzjährig verfügbar und können bis zu einer Woche bewahrt 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.

Dieses Produkt aus sozialverträglichem Anbau erfüllt alle Hygienestandards in der Küche. Die Blätter brauchen dank ihres sauberen und hygienischen Anbaus vor Gebrauch nur kurz abgespült zu werden.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé