



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Syrha Leaves®

Smaak	Milde fris-zure smaak
Gebruik	Salades, soepen, visgerechten en wild
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Syrha Leaves® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Syrha Leaves geeft een fris zuur accent aan salades, soepen, visgerechten en wild. Syrha Leaves komen goed tot hun recht in fruit salades, in combinatie met roodfruit, witte chocolade of zelfs koriander. De smaak is afkomstig van natuurlijk oxaal- en ascorbinezuur.

Oorsprong

Syrha Leaves zijn de blauw-groene bladeren met zilverkleurige gloed, van een plant die al door de Egyptenaren en Grieken werd gewaardeerd en die familie is van de rabarber. Ze komt vrij algemeen voor in heel Europa. Met name vette gerechten worden, door het vet emulgerend vermogen van deze plant, beter verteerbaar.

Oxaalzuur komt voor in aardappelen en rabarber en ascorbinezuur is beter bekend als vitamine C.



Syrha Leaves (*Rumex*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Syrha Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Syrha 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