



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Majii Leaves®

Goût	Feuille juteuse et croquante avec une grande possibilité d'absorption de goût
Utilisation	Support de goûts multiples
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 9 jours entre 2° et 7°C

Goût et utilisation

Majii Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Grâce à sa grande capacité d'absorption, cette feuille se prête particulièrement bien à l'ajout de goût. Associez les Majii Leaves avec de la langoustine et du raisin blanc, ou avec des ingrédients acidulés comme la rhubarbe. Pour une transmission de goût optimale, les Majii Leaves sont idéales avec des ingrédients sucrés.

Origine

Majii Leaves sont des feuilles en forme de goutte d'eau issues d'une plante grasse originaire d'Afrique. Les feuilles servent de réserve d'eau en période de sécheresse. Cela explique leur nom, Majii signifiant 'eau' en swahili.



Disponibilité et conservation

Majii Leaves est un produit disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture de Majii Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Contenu: 25 feuilles par barquette. 4 Barquettes par colis (20x30cm)