



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Cardamom Leaves

<b>Goût</b>	Cannelle, note boisée avec une saveur légèrement sucrée
<b>Utilisation</b>	En tant qu'infusion, dans des sauces/bouillons ou avec du poisson
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C.

### Goût et utilisation

La cardamome se caractérise par une saveur typique de cannelle, bois au goût rafraîchissant. La cardamome peut être ajoutée à toutes sortes de boissons, par exemple dans une infusion délicieusement rafraîchissante ou encore mélangée avec du gin. Sa feuille peut du reste être utilisée dans des sauces ou des bouillons. Ce produit se marie également à merveille avec du poisson. C'est en réchauffant la feuille que son goût est le mieux mis en valeur.

### Origine

La cardamome est l'une des épices les plus anciennes et les plus chères du monde. Sa saveur et son arôme sont absolument uniques. Aussi bien les feuilles que les graines de cette plante peuvent être utilisées. Cette épice appartient à la famille du gingembre et trouve ses origines en Inde, au Pakistan et au Népal.



Cardamom Leaves (*Cardamomum*)

### Disponibilité et conservation

Cardamom Leaves est disponible toute l'année et peut se conserver jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Produit en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

