



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Oyster Leaves

Goût	Salé, huître
Utilisation	Après rinçage, les feuilles peuvent être utilisées fraîches notamment dans les plats à base de poissons
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2° et 7°C

Goût et utilisation

Oyster leaves sont des feuilles au goût salé rappelant l'huître. Dans les plats à base de poissons, ils complètent d'une façon très intéressante la liste des ingrédients pouvant être utilisés. Les Oyster Leaves peuvent également être utilisés comme ingrédients au goût quelque peu salé. Pensez à la combinaison « terre et mer ». Mais les feuilles créent aussi la surprise avec du café ou du chocolat.

Origine

Oyster Leaves trouvent leur origine le long des côtes de l'Europe du nord et d'Amérique. Les feuilles que nous proposons sont issues d'une variété spécialement sélectionnée pour son goût marqué et sa texture unique.



Oyster Leaves (*Mertensia*)

Disponibilité et conservation

Oyster Leaves sont disponibles toute l'année et se conservent jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture de Oyster Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les feuilles avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé