



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Syrha Leaves®

Goût	Goût doux, acide et frais à la fois
Utilisation	Salades, potages et sauces
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 9 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Syrha Leaves® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Syrha Leaves donnent la fraîcheur et acidité aux salades et sauces. Les Syrha Leaves sont mises pleinement en valeur dans les salades de fruits, associées à des fruits rouges, du chocolat blanc, voire de la coriandre. Cette saveur, ce cresson le doit à l'acide oxalique et ascorbique naturel qu'il contient.

Origine

Syrha Leaves sont les feuilles d'une plante qui était déjà particulièrement appréciée des Égyptiens et des Grecs. Cette variété pousse un peu partout en Europe. Ces feuilles ont une forte capacité émulsifiante sur les graisses, elles rendent les plats gras plus faciles à digérer. Les pommes de terre et la rhubarbe sont tous deux riches en acide oxalique. L'acide ascorbique est plus connu sous le nom de Vitamine C.



Syrha Leaves (Rumex)

Disponibilité et Conservation

Syrha Leaves sont 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. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé