



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cardamom Leaves

Sabor	Canela, a madera con un suave sabor dulce
Uso	como infusión, para salsas/ caldos o en platos de pescado
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

El cardamomo tiene el sabor típico de canela con un sabor fresco. El cardamomo es un suplemento ideal para las bebidas. Fresco como infusión o combinado con ginebra. Además, la hoja es especialmente indicada para usar en salsas o caldos. El producto también combina perfectamente con pescado. Al calentar las hojas se percibe mejor su sabor.

Origen

El cardamomo, con un sabor y aroma únicos, es una de las especias más antiguas y caras del mundo. Se usan tanto sus hojas como sus semillas. Esta especia es familia del jengibre y procede originariamente de India, Pakistán y Nepal.



Cardamom Leaves (*Cardamomum*)

Disponibilidad y duración

Cardamom Leaves esta disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

