



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Yka Leaves®

Sabor	Ácido con un ligero trasfondo dulce
Uso	Crustáceos, verduras y pescado
Cultivo	Cultivo ético y responsable con productos fitosanitarios biológicos
Disponibilidad	Todo el año
Caducidad	Hasta siete días a 2-7°C

Sabor y aplicaciones

Yka Leaves® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Yka Leaves tiene un fuerte sabor ácido, con un ligero trasfondo dulce. Las hojas son muy decorativas gracias a su intenso color púrpura y el dibujo claro de los nervios.

Yka Leaves combina bien con cangrejo, vieiras o crustáceos, pero también es un producto idóneo para su uso con verduras con sabor a tierra, tales como la remolacha, la zanahoria o los tubérculos. Combina perfectamente con verduras, pescado o carne asadas o ahumadas.

Origen

Yka Leaves es originaria de América del Sur, donde es una planta muy común, sobre todo en Brasil. Yka Leaves pertenece a una gran familia: se han descrito más de novecientas variedades distintas.



Yka Leaves (*Oxalis*)

Disponibilidad y duración

Yka Leaves está disponible todo el año y se puede guardar una semana a una temperatura entre 2° y 7°C. Al haber sido producida en un cultivo ético y responsable, Yka Leaves cumple las normas de higiene en la cocina. Debido a que se han cultivado en un entorno limpio e higiénico, basta con enjuagar los productos antes de su uso.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé