



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cardamom Leaves

Sapore	Di cannella, legnoso con un aroma dolciastro
Utilizzo	Come infuso, per salse/brodi o con il pesce
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Il cardamomo ha il tipico sapore di cannella dal gusto fresco. Il cardamomo è un'ottima aggiunta per le bevande. Fresco come un infuso o abbinato al gin. Inoltre, la foglia può essere utilizzata ottimamente in salse o brodi. Il prodotto è anche ottimo da utilizzare con il pesce. Riscaldando la foglia, il sapore viene esaltato.

Origine

Il cardamomo è una delle spezie più antiche e costose del mondo, dal sapore e dall'odore unici. È possibile utilizzare sia la foglia che i semi. Questa spezia appartiene alla famiglia dello zenzero ed è originaria dell'India, del Pakistan e del Nepal.



Cardamom Leaves (*Cardamomum*)

Disponibilita' e conservazione

Cardamom Leaves e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Cardamom Leaves ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

