



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Smaak	Citrusvruchten, yuzu en kaffir lime
Gebruik	Vis, vlees, schaaldieren, cocktails en infusies
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2–7°C

Smaak en toepassing

Sansho Leaves hebben een frisse smaak die doet denken aan citrusvruchten, yuzu en kaffir lime. Deze frisheid wordt gecombineerd met peperige en pittige tonen. Bij het eten van deze bladeren ontstaat er een zachte tinteling die vergelijkbaar is met de *Sechuan Buttons*[®]. Deze verse bladeren hebben een sensationele smaak.

Sansho Leaves kunnen in hun geheel worden gebruikt en werken goed in verschillende toepassingen. Natuurlijk past dit product goed bij de Noord- en Oost-Aziatische keuken, maar het leent zich ook uitstekend voor andere keukens. De citrusachtige hints van de *Sansho Leaves* combineren goed met vis, vlees en schaaldieren. De aromatische, tintelende sensatie van de *Sansho Leaves* is een perfecte toevoeging aan cocktails en infusies. Desserts worden echt een unieke smaakervaring met *Sansho Leaves* smaakpalet reinigende effect.

Oorsprong

De sansho plant is ook bekend als de Japanse bergpeper en vindt zijn weg in vele verschillende vormen in de Japanse keuken. De verse seizoensbessen van deze plant worden geplukt en gebruikt als verse, gedroogde of ingemaakte ingrediënten. Gedroogde sansho bessen zijn één van de zeven kruiden in Shichimi, een



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

kruidenmengsel in de Japanse keuken. De jonge bladeren worden fijngestampd met een Japanse vijzel, de Suribachi en Surikogi, om te worden gebruikt in hotpot en Aemono (aangekleed gerecht). Traditioneel is de Surikogi, de vijzel, gemaakt van hout van de sansho boom, waardoor het voedsel een subtiele hint van zijn smaak krijgt. Gedroogde bladeren van deze plant worden gebruikt als een kruid of topping en worden Kinome genoemd. In Korea worden *Sansho Leaves* (Chopi) al eeuwenlang gebruikt in de Jang kruidenpasta voordat de Portugezen chilipepers uit Amerika importeerden. De Jang kruidenpasta van *Sansho Leaves* legde de basis voor de beroemde Gochujang kruidenpasta met chilipeper die we vandaag de dag allemaal kennen.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sansho Leaves is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Sansho Leaves* aan de hygiënische normen in de keuken. De bladeren zijn klaar voor gebruik, zelfs wanneer ze gedroogd zijn, behouden de bladeren hun werking. Gekweekt volgens alle moderne voedselveiligheidsmaatregelen.



Inhoud: 25 bladeren in een cup.



Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Nederland
Tel. : +31 (0)174 24 28 19
Fax : +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com