



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Herkunft	Ozeanien
Geschmack / Aroma	gallertartig, wässrig, leicht süß-säuerlich
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Wild, Halloween, Pilz, Muscheln, Kürbis, Rhabarber
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Aikiba® Leaves sind auch unter der Bezeichnung „Lady Fingers“, „Dschungelspinat“ oder „Ochro“ bekannt und besitzen einen leicht süß-säuerlichen Geschmack.



GESCHMACK

Aikiba® Leaves sind auch unter der Bezeichnung „Lady Fingers“, „Dschungelspinat“ oder „Ochro“ bekannt und besitzen einen leicht süß-säuerlichen Geschmack. Bei Verwendung im rohem Zustand begeistern die Blätter als optisch ansprechende Zutat mit einem gallertartigen, wässrigen und breiigen Mundgefühl. Verwendung der Blätter (oder Teilen davon) wegen ihrer breiigen Konsistenz. Die Blattstiele besitzen einen leicht süß-säuerlichen Geschmack.

GESCHMACKSFREUNDE

Da die Aikiba® Leaves auch optisch sehr ansprechend sind, eignen sie sich perfekt für Cocktails, Tempura-Gerichte, exotische Gerichte oder als funktionelle Zutat in verschiedenen Fisch-, Käse-, Schalentier- oder Wildgerichten.

HERKUNFT

Die Aikiba® Leaves stammen ursprünglich aus der Region Papua-Neuguinea, Torres Strait Islands, Tonga, Samoa und den Salomon-Inseln. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind dort für die Einwohner eine wichtige Nahrungsquelle. Die Blätter werden traditionell als Gemüse zubereitet und enthalten verschiedene wertvolle Nährstoffe. Zudem sind alle Teile der Pflanze essbar.

BESCHIKBAARHEID

Aikiba® Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2–7°C eine Woche lang aufbewahrt werden. Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden Aikiba Leaves erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Australisch, Kreolisch, Indisch, Indonesisch, Koreanisch, Mexikanisch, Süd Amerikanisch, Thai
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Dekorieren, Frittieren, Fermentieren, Gel, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Fisch, Funktional, Wild, Snack, Suppe, Tee, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Ananas, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Fenchel, Minze, Insekten (andere), Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Coquilles, Chili, Blumenkohl, Zwiebel, Couscous, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Abelmoschus
Synonyme	Dschungel Spinat, essbare Blätter
Abmessungen	6 bis 10 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"