



Oyster Leaves

Mertensia

Herkunft	Nord Amerika, Nord Europa, Süd Amerika
Geschmack / Aroma	Austernaroma
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Muscheln, Auster, Erdbeere, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Oyster Leaves haben einen etwas salzigen Geschmack, der stark dem Geschmack von Austern gleicht; gelegentlich werden sie auch vegetarische Austern genannt.



GESCHMACK

Oyster Leaves, dekorativ, salzig und mit subtiler Bitterkeit. Bieten eine leichte Meeresfrische und erinnern geschmacklich an Austern. Mit ihrer knackigen Textur sind sie eine raffinierte Ergänzung zu Fisch, Meeresfrüchten und sogar spannenden Kombinationen wie Kaffee oder Schokolade.

GESCHMACKSFREUNDE

In Kombination mit Fischgerichten sind sie eine interessante Ergänzung. Oyster Leaves können auch als salziger Gegenpol eingesetzt werden, beispielsweise in einem "Surf and Turf"- Gericht. Die Blätter peppen jedoch auch Kaffee oder Schokolade auf.

HERKUNFT

Die Oyster Leaves kommen ursprünglich aus den Küstengebieten Nordeuropas und Amerikas. Die Blätter, die wir anbieten, sind aus einer speziell ausgelesenen Sorte von ausgeprägtem Geschmack und Textur.

VERFÜGBARKEIT

Oyster Leaves sind ganzjährig erhältlich und bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Oyster Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Australisch, Baltisch, Chilenisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Blau, Grün
Gerichte	Cocktail, Krebstiere, Fisch, Funktional, Mittagessen, Hauptgericht, Pasta, Snack, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Feigen, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Erbsen, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Dill, Fenchel, Minze, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Trüffel, Pilze (andere), Walnuss, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Chili, Spargel, Avocado, Blumenkohl, Ingwer, Ei, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Mertensia
Synonyme	essbare Blätter, Austernblätter, vegane Auster, Sushi Blätter
Abmessungen	" Das Blatt ist mindestens 6 cm bis maximal 10 cm lang, vom Anfang bis zur Blattspitze"
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"