



Yka Leaves

Oxalis

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	mit einer leicht süßen Note, Sauerlich
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Hummer, Muttertag, Auster, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Yka Leaves haben einen deutlich säuerlichen Geschmack mit einer leicht süßen Note.



GESCHMACK

Yka Leaves ist der Markenname von Koppert Cress für dieses zum Verzehr geeignetes Blatt. Yka Leaves haben einen deutlich säuerlichen Geschmack mit einer leicht süßen Note. Mit ihrer tiefvioletten Färbung und der hellen Akzentuierung sind die Blätter besonders dekorativ.

GESCHMACKSFREUNDE

Yka Leaves sind eine harmonische Ergänzung zu Hummer, Coquilles und Muscheln. Doch auch in Gemüsegerichten mit "erdigem" Geschmack, wie Rote Bete, Möhren oder Knollen, kommen sie gut zur Geltung. So passen sie ausgezeichnet zu geräuchertem oder gegrilltem Gemüse, Fisch und Fleisch.

HERKUNFT

Yka Leaves stammen ursprünglich aus Südamerika, wo sie vor allem in Brasilien in der Natur verbreitet vorkommen. Die Yka Leaves sind Teil einer großen Familie, von der über 900 verschiedene Sorten beschrieben sind.

VERFÜGBARKEIT

Yka Leaves sind ganzjährig erhältlich und bleiben bei 2-7°C neun Tage frisch. Yka Leaves stammen aus gesellschaftlich vertretbarem Anbau und erfüllen die Hygieneanforderungen für Küchen. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Sauer
Kulturen	Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Kreolisch, Französisch, Italienisch, Mexikanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Dekorieren, Extrahieren, Einfrieren, Garnierung, Gel, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sirup
Farben	Blau, Lila, Rot
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Gebäck, Geflügel, Salat, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Apfel, Banane, Blaubeere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Erbsen, Pflaume, Kürbis, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Estragon, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Salz, Vanille, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Blumenkohl, Ingwer, Grüner Salat, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Oxalis
Synonyme	essbare Blätter, Sauerklee, Dessert Blätter, Sauerampfer, Saure Blätter, Roter Dreiecksklee, Schmetterlingsblätter, Dreieckiger Glücksklee, Monkey 47 Blätter, Herzblattklee
Abmessungen	Stiel 8-10 cm lang, Blatt 7-9 cm groß.
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"