



Syrha Leaves

Rumex

Herkunft	Afrika, Zentral Europa, Nord Europa, Süd Europa
Geschmack / Aroma	milder frisch-säuerlicher Geschmack
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Hering, Hummer, Muttertag, Pilz, Auster, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



Syrha Leaves verleihen Salaten, Suppen und Saucen einen frischen, säuerlichen Akzent.

GESCHMACK

Syrha Leaves ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Syrha Leaves verleihen Salaten, Suppen und Saucen einen frischen, säuerlichen Akzent.

GESCHMACKSFREUNDE

Syrha Leaves kommt am besten in Obstsalaten, in Kombination mit roten Früchten, weißer Schokolade oder sogar Koriander zur Geltung. Der Geschmack stammt aus natürlicher Oxal- und Ascorbinsäure.

HERKUNFT

Syrha Leaves sind die Blätter einer Pflanze, die bereits die Ägypter und Griechen sehr schätzten. Diese Pflanze ist in ganz Europa heimisch. Vor allem fettreiche Gerichte werden durch die emulgierenden Eigenschaften der Pflanze besser bekömmlich. Oxalsäure kommt in Kartoffeln und in Rhabarber vor, Ascorbinsäure ist besser bekannt als Vitamin C.

VERFÜGBARKEIT

Syrha Leaves sind ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Syrha 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	Sauer
Kulturen	Alpin, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Dekorieren, Fermentieren, Garnierung, Einweichen, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegrante, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Dill, Minze, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Vanille, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Rumex
Synonyme	essbare Blätter, Sauerklee, Schildampfer, Rumex, Weinblätter, Römischer Amfer, Vetliner Blatt, Saure Blätter
Abmessungen	Mindestens 5, maximal 8 cm lang

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"