



Majii Leaves

Graptopetalum

Herkunft	Afrika
Geschmack / Aroma	knackig und saftig mit großen geschmacksaufnehmenden Eigenschaften
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Vatertag, Hering, Muttertag, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Aufgrund der Pflanzeigenschaft Feuchtigkeit zu speichern, können dem Blatt zahlreiche Geschmacksnoten zugefügt werden.



GESCHMACK

Majii Leaves ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Aufgrund der Pflanzeigenschaft Feuchtigkeit zu speichern, können dem Blatt zahlreiche Geschmacksnoten zugefügt werden.

GESCHMACKSFREUNDE

Kombinieren Sie die Majii Leaves mit Langusten und weißen Trauben oder mit sauren Zutaten wie Rhabarber. Majii Leaves harmonisieren am besten mit einem süßen Gegengewicht.

HERKUNFT

Majii Leaves sind die tropfenförmigen Blätter einer speziellen afrikanischen Sukkulente. Die Blätter dienen als Feuchtigkeitsspeicher für trockene Perioden. Darum der Name Majii, 'Wasser' auf Swahili.

VERFÜGBARKEIT

Majii Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Majii 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

Bitter, Sauer

Kulturen	Afrikanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Nordisch
Verwendung	Blanchieren, Hacken, Abdecken, Injektion, Marinieren, Beizen / Einlegen, Häuten, Räuchern, Sous vide, Dämpfen
Farben	Blau, Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Nachspeise, Fisch, Obst, Aufgüsse, Gebäck, Snack, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Dill, Fenchel, Minze, Petersilie, Estragon, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Rote Beete, Karotte, Ingwer, Rhabarber, Olivenöl, Ponzu, Soja sauce, Zucker, Yuzu
Lateinischer Name	Graptopetalum
Synonyme	essbare Blätter, essbare Sukkulente, Sukkulente, Tortenblätter, essbare Löffel, Fette Henne, Schwamm Blätter, Dessert Blätter, Sous Vide
Abmessungen	Mindestens 6, höchstens 8 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"