



Kaffir Lime Leaves

Citrus

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Limette, süßes Zitrusaroma
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Wild, Muttertag, Pilz, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Die Kaffir Lime Leaves haben eine dunkelgrün glänzende Oberseite und eine hellgrüne Unterseite.



GESCHMACK

Kaffir Lime Leaves bieten ansprechende zweifarbige Blätter (glänzend dunkelgrün innen, hellgrün außen) und entfalten eine frische Zitrusnote, die an Limette und Citronella erinnert. Diese aromatischen Blätter verleihen Gerichten wie asiatischen Curries, Fisch, Geflügel oder Infusionen subtile Frische und Raffinesse.

GESCHMACKSFREUNDE

So dient es zum Würzen von Suppen, Currys oder Reis. Darüber hinaus lässt sich dieses Produkt ausgezeichnet mit Fisch, Lamm, Schwein und Huhn kombinieren. Auch als Tee (Infusion) für alkoholische und nicht alkoholische Getränke eignen sich die Blätter.

HERKUNFT

Kaffir Lime stammt ursprünglich aus Gebieten in Südostasien, wie Laos, Myanmar und in den Niederlanden sind die Blätter nahezu nicht frisch erhältlich. Das Blatt verströmt einen Zitronella-artigen Duft, der als beruhigend empfunden und dem eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt wird.

VERFÜGBARKEIT

Kaffir Lime Leaves ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Halten Sie sich an die Temperaturangabe, sonst verfärben sich die Blätter. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Kaffir Lime Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Sauer, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Arabisch, Asiatisch, Australisch, Chinesisch, Französisch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch, Persisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Ausstechen, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Geflügel, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
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, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Fenchel, Minze, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Vanille, Chili, Spargel, Rote Beete, Blumenkohl, Chicoree, Ingwer, Zwiebel, Rhabarber, Süßkartoffel, Couscous, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Citrus
Synonyme	essbare Blätter, Sous vide Blätter, Zitrusblätter, Wok, Curry, Kaffirblätter, Limetten Blätter, Kaffir Limetten Blätter, Limonenblätter, Aromatische Blätter, Thom Kha Kai, Tom Kha Gai, Tom Kha Kai, asiatische Blätter

Abmessungen

8 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"