

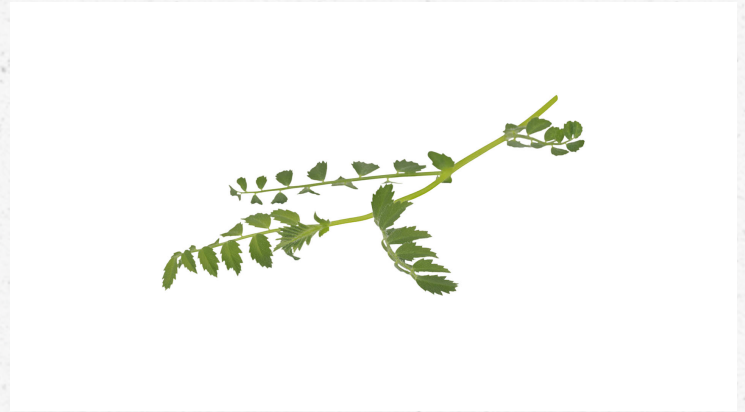


Hummus Leaves

Cicer

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	kichererbsen, salzig, Säuer
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Weihnachten, Wild, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Hummus Leaves sind das feste Blatt der Kichererbsenpflanze, die Grundzutat des beliebten Hummus ist.



GESCHMACK

Hummus Leaves sind das feste Blatt der Kichererbsenpflanze, die Grundzutat des beliebten Hummus ist.

GESCHMACKSFREUNDE

Hummus Leaves können als dekoratives Blatt, z.B. in der asiatischen und orientalischen Küche verwendet werden. Sie besitzen einen angenehmen Biss mit dem vollen Geschmack der Kichererbse und einen salzig/sauren Nachgeschmack. Eine ideale Zutat für heiße und kalte Speisen, besonders in Kombination mit Kreuzkümmel, Hülsenfrüchten, Auberginen, Kürbis, Rote Bete und Pistazien.

HERKUNFT

Hummus Leaves sind die jungen Triebe der Kichererbsenpflanze. Kichererbsen sind Hauptzutat von Hummus. Sie werden auch in Salaten, Suppen, Eintöpfen und Currys verwendet. Die Kichererbse stammt vermutlich aus dem Südosten der Türkei/Syrien.

VERFÜGBARKEIT

Hummus Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2-7°C eine Woche lang aufbewahrt werden. Die aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau stammenden Hummus Leaves erfüllen die Hygieneanforderungen für die Küche. Die Sprossen werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süß, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Asiatisch, Balkanisch, Chinesisch, Kreolisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Koreanisch, Mediterran, Persisch, Portugiesisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Krebstiere, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Seeteufel, Schalentiere, Apfel, Gurke, Aubergine, Feigen, Oliven, Kürbis, Tomate, Schnittlauch, Minze, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili, Spargel, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Kidney-Bohnen, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Cicer
Synonyme	essbare Blätter, Wok, Kichererbsenblätter, Hummus Blätter, Elemete Küche, Ayurvedische Blätter, Ayurvedische Küche, Curry, Salzblätter
Abmessungen	20 bis 25 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"