



Cardamom Leaves

Elettaria

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	holzig, süßen Aroma, Zimt
Jahreszeit	Herbst, Winter, BBQ, Jakobsmuscheln, Wild, Hummer, Muttertag, Muscheln, Rhabarber, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Cardamom Leaves verbindet den typischen Geschmack von Zimtsalz mit einer frischen Note.



GESCHMACK

Cardamom Leaves verbindet den typischen Geschmack von Zimtsalz mit einer frischen Note. Die Blätter eignen sich sehr gut als Zutat in Getränken, beispielsweise als Tee oder in Kombination mit Gin.

GESCHMACKSFREUNDE

Auch in Saucen oder Bouillons sind die Blätter gut zu verwenden. Das Produkt harmonisiert darüber hinaus ausgezeichnet mit Fisch. Durch die Erwärmung der Blätter kommt der Geschmack am besten zur Geltung.

HERKUNFT

Cardamom Leaves ist eines der ältesten und teuersten Gewürze der Welt und verfügt über einen ausgeprägten Geschmack und Duft. Sowohl das Blatt als auch die Samen können verwendet werden. Das Gewürz gehört zur Familie der Ingwergewächse und stammt ursprünglich aus Indien, Pakistan und Nepal.

VERFÜGBARKEIT

Cardamom 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 Cardamom Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Umami, Süß
Kulturen	Alpin, Asiatisch, Chinesisch, Kreolisch, Französisch, Indisch, Indonesisch, Mexikanisch, Thai
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Frittieren, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Grillen, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Aufgüsse, Hauptgericht, Fleisch, Geflügel, Suppe, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Kalamansi, Limette, Mandarine, Passionsfrucht, Pflaume, Pommegranate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Anis, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Ente, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Vanille, Rote Beete, Ingwer, Rhabarber, Couscous, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Yuzu
Lateinischer Name	Elettaria
Synonyme	essbare Blätter, Zimtblätter, Kardamom Blätter, Sous vide Blätter, Zimtblüte
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"