

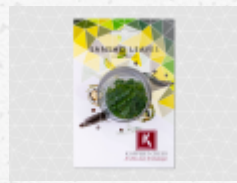


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Zitrusfrüchte, Yuzu und Kaffir-Limette
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Vatertag, Wild, Hummer, Pilz, Kürbis, Erdbeere
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Sansho Leaves haben einen frischen Geschmack, der an Zitrusfrüchte, Yuzu und Kaffir-Limette erinnert



GESCHMACK

Sansho Leaves haben einen frischen Geschmack, der an Zitrusfrüchte, Yuzu und Kaffir-Limette erinnert. Diese Frische wird mit pfeffrigen und würzigen Nuancen kombiniert. Beim Essen dieser Blätter entsteht ein weiches Kribbeln, ähnlich wie bei Sechuan Button. Diese frischen Blätter sind sensationell im Geschmack.

GESCHMACKSFREUNDE

Sansho Leaves können als Ganzes verwendet werden und eignen sich für eine Vielzahl von Anwendungen. Natürlich passt dieses Produkt gut zur nord- und ostasiatischen Küche. Es eignet sich aber auch wunderbar für andere Küchen. Die zitrusartigen Noten der Sansho Leaves passen gut zu Fisch, Fleisch und Krustentieren. Dieser aromatische, kribbelnde Sinneseindruck der Sansho Leaves ist eine perfekte Ergänzung für Cocktails und Infusionen. Desserts werden durch die Einbeziehung des subtilen Geschmacksreinigungseffekts von Sansho zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

URSPRUNG

Die Sansho Leaves Pflanze wird auch als japanischer Bergpfeffer bezeichnet und findet in vielen verschiedenen Formen in der japanischen Küche Verwendung. Die frischen saisonalen Beeren dieser Pflanze werden frisch, getrocknet oder eingelegt verwendet. Getrocknete Sansho Leaves sind eines der sieben Gewürze in Shichimi, einer Gewürzmischung in der japanischen Küche. Die jungen Blätter werden mit einem japanischen Mörser und Stößel, dem Suribachi und Surikogi, zerstoßen und für Hot Pot und Aemono (angerichtete Speisen) verwendet. Traditionell besteht der Surikogi, der Stößel, aus Holz vom Sansho-Baum und verleiht dem Essen einen subtilen Hauch seines Geschmacks. Getrocknete Blätter dieser Pflanze werden als Kräuter oder Toppings verwendet und werden Kinome genannt. In Korea werden die Sansho Leaves (Chopi) seit Jahrhunderten in der Jang-Gewürzpaste verwendet, bevor die Portugiesen Chilischoten aus Amerika importierten. Die Jang-Gewürzpaste aus Sansho Leaves legte den Grundstein für die berühmte Gochujang-Gewürzpaste mit Chili, die wir heute alle kennen.

VERFÜGBARKEIT

Sansho Leaves sind das ganze Jahr über erhältlich und können bei einer Temperatur zwischen 2-7°C bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Produziert nach sozial verantwortlichen Anbaumethoden erfüllen Sansho Leaves Hygienestandards in der Küche. Die Blätter sind gebrauchsfertig, auch wenn sie getrocknet sind, behalten die Blätter ihre Wirkung. Es wird im Rahmen aller modernen Sicherheitsmaßnahmen angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Arabisch, Asiatisch, Chinesisch, Kreolisch, Französisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Nordisch, Persisch, Portugiesisch, Thai, Türkisch
Verpackung	25 ct.
Verwendung	Backen, Blanchieren, Konfitüre, Dekorieren, Einfrieren, Garnierung, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Sous vide
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Aufgüsse, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniale Partner

Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Birne, Ananas, Kürbis, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Minze, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Schweinefleisch, Schaf, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Pistazie, Walnuss, Ente, Fasan, Taube, Wachtel, Zimt, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Avocado, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Zwiebel, Kartoffel, Couscous, Ei, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu, Yuzu

Lateinischer Name

Zanthoxylum

Synonyme

Sancho, Sansjo, Chopi

Abmessungen

" Das Blatt ist zwischen 4 und 6 cm groß"

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"