



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Origen	Oceania
Sabor / Aroma	gelatinoso, acuoso, ligeramente agridulce
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Caza, Halloween, Setas, Mejillones, Calabaza, Ruibarbo
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Las Aikiba® Leaves se conocen por el nombre de abelmosco, hibisco o ambreta y tienen un sabor ligeramente agridulce.



SABOR

Las Aikiba® Leaves se conocen por el nombre de abelmosco, hibisco o ambreta y tienen un sabor ligeramente agridulce. En crudo es un ingrediente visualmente atractivo con un palatabilidad pastosa, acuosa y similar a un gel. Utilice las hojas por su viscosidad y el tallo por su sabor ligeramente agridulce.

AMIGO DEL GOSTO

Debido a su aspecto visual atractivo, Aikiba® Leaves se puede utilizar perfectamente en cócteles, creaciones con tempura, creaciones con un toque exótico o como un elemento funcional en varios platos de pescado, queso, crustáceo o de caza.

ORIGEN

El origen de las Aikiba® Leaves se sitúa en la zona de Papúa Nueva Guinea, las Islas del estrecho de Torres, Tonga, Samoa y las Islas Salomón. Las plantas crecen con mucha rapidez en su hábitat natural y son una fuente de nutrición importante para los habitantes. Las hojas se utilizan de modo tradicional como verduras, contienen algunos nutrientes beneficiosos y todas las partes de la planta son comestibles.

DISPONIBILIDAD

Aikiba® Leaves está disponible todo el año y se puede guardar siete días a una temperatura de 2-7°C. Aikiba Leaves se produce de manera socialmente responsable y cumple con las normas higiénicas de la cocina. Los brotes se cultivan en un entorno limpio e higiénico y están listos para el consumo.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Australiano, Criollo, Indio, Indonesio, Coreano, Mexicano, Sud Americano, Tailandés
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Decoración, Freír, Fermentar, Gel, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Pescado, Funcional, Caza, Snack, Sopa, Té, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Cítricos, Coco, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Piña, Calabaza, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Hinojo, Menta, Otros insectos, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Vieira, Chile, Coliflor, Cebolla, Cuscús, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Abelmoschus
Sinónimos	Aikiba Leaves
Dimensiones	6 a 10 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"