

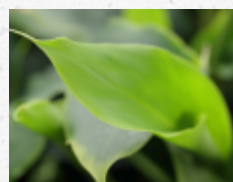


Cardamom Leaves

Elettaria

Origen	Asia
Sabor / Aroma	canela, dulce, madera
Temporada	Otoño, Invierno, Barbacoa, Vieiras, Caza, Bogavante, Día de la madre, Mejillones, Ruibarbo, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Cardamom Leaves tiene el sabor típico de la sal de canela con un sabor fresco.



SABOR

Cardamom Leaves tiene el sabor típico de la sal de canela con un sabor fresco.

Cardamom Leaves es un suplemento ideal para las bebidas.

AMIGOS DEL GUSTO

Fresco como infusión o combinado con ginebra. Además, la hoja es especialmente indicada para usar en salsas o caldos. El producto también combina perfectamente con pescado. Al calentar las hojas se percibe mejor su sabor.

ORIGEN

Cardamom Leaves, con un sabor y aroma únicos, es una de las especias más antiguas y caras del mundo. Se usan tanto sus hojas como sus semillas. Esta especia es familia del jengibre y procede originariamente de India, Pakistán y Nepal.

DISPONIBILIDAD

Cardamom Leaves está disponible todo el año y puede ser almacenada por 7 días, con una temperatura entre 2-7° C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Umami, Dulce
Culturas	Alpino, Asiático, Chino, Criollo, Francés, Indio, Indonesio, Mexicano, Tailandés

Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Infusión en frío, Confitura, Freír, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Parilla, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Infusiones, Plato principal, Carne, Aves, Sopa, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Pescado (agua salada), Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Coco, Kalamansi, Lima, Mandarina, Maracuyá, Ciruela, Granada, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Anís, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Ternera, Pato, Pimienta negra, Canela, Vainilla, Raíz de remolacha, Jengibre, Ruibarbo, Cuscús, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Yuzu
Nombre latino	Elettaria
Sinónimos	Hojas de cardamomo
Dimensiones	20 a 25 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"