

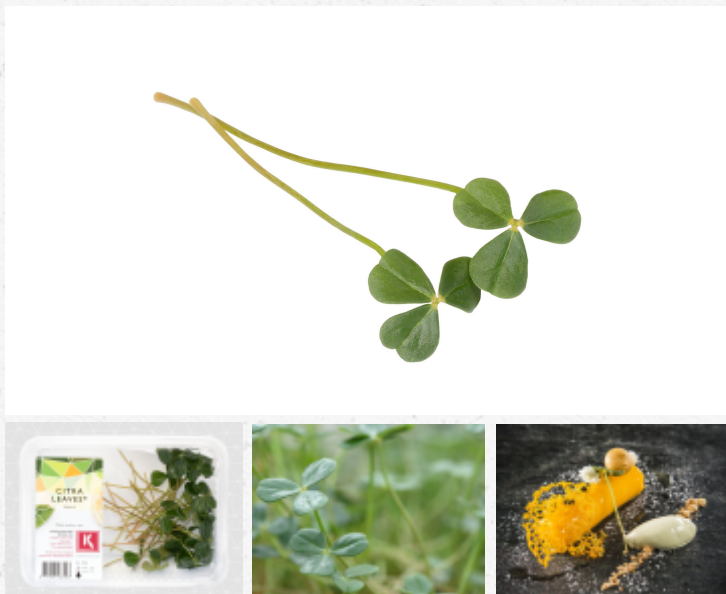


Citra Leaves

Oxalis

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	tonos cítricos ácidos y frescos
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Pascua, Día de la madre, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Hoja decorativa, color plata en el interior.



SABOR

Hoja decorativa, color plata en el interior. Citra Leaves tienen un fuerte sabor cítrico agrio. Con reminiscencias de Granny Smith o cítricos ligeros. El sabor agrio es fuerte tanto en las hojas como en los tallos.

AMIGOS DEL GUSTO

Las hojas de citra se pueden usar ampliamente. Desde platos de pescado hasta aves de corral. También encaja bien en ensaladas o postres.

ORIGEN

Citra Leaves es originaria de Chile, donde el producto crece en las montañas de los Andes. En Chile, la planta también se usaba como sustituto del vinagre. Por su sabor ácido, la gente la masticaba encontrándolo refrescante.

DISPONIBILIDAD

Citra Leaves están disponibles durante todo el año y se pueden guardar durante 9 días a temperaturas de 2-7°C. Citra Leaves proceden de un cultivo socialmente responsable y cumplen las normas higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Ácido
-------	-------

Culturas	Alpino, Argentino, Asiático, Australiano, Báltico, Chileno, Criollo, Francés, Italiano, Japonés, Coreano, Mexicano, Nórdico, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español
----------	---

Uso	Cubrir, Decoración, Freír, Adornar, Encurtir
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Coco, Maíz, Pepino, Higos, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Menta, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Chile, Aguacate, Zanahoria, Jengibre, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu
Nombre latino	Oxalis
Sinónimos	Oxalis verde
Dimensiones	5 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"