

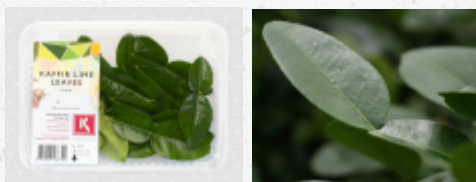


Kaffir Lime Leaves

Citrus

Origen	Asia
Sabor / Aroma	cítrico dulce, lima
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Vieiras, Caza, Día de la madre, Setas, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Las Kaffir Lime Leaves tienen un haz brillante y verde oscuro y un envés de color verde claro.



SABOR

Las Kaffir Lime Leaves tienen un haz brillante y verde oscuro y un envés de color verde claro. Las hojas crecen en parejas de una hoja grande y otra más pequeña.

AMIGOS DEL GUSTO

El producto se usa mucho en la cocina asiática. Se suele utilizar en sopas, currys o para sazonar el arroz, pero también combina bien con pescado, cordero, carne de cerdo y pollo. El producto también se puede usar como infusión tanto en bebidas alcohólicas, como no alcohólicas.

ORIGEN

El Kaffir Lime es originario de regiones en el sudeste de Asia, tales como Laos, Myanmar y en los Países Bajos, apenas se puede adquirir fresco. La hoja tiene un aroma parecido a la citronela, un efecto relajante y se afirma que la misma cura las infecciones.

DISPONIBILIDAD

Kaffir Lime 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	Amargo, Ácido, Umami
-------	----------------------

Culturas	Africano, Árabe, Asiático, Australiano, Chino, Francés, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano, Persa, Portugués, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Triturar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cortar con formas, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Aves, Sopa, Entrante, Sushi, Té, 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, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Hinojo, Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Vainilla, Chile, Espárragos, Raíz de remolacha, Coliflor, Endivia, Jengibre, Cebolla, Ruibarbo, Boniato, Cuscús, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Citrus
Sinónimos	Hoja de lima kaffir
Dimensiones	8 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"