



Oyster Leaves

Mertensia

Origen	América del Norte, Europa del Norte, América del Sur
Sabor / Aroma	ostras
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Arenque, Bogavante, Mejillones, Ostra, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Oyster Leaves tiene un sabor a ostras, también las llaman ostras vegetales.



SABOR

Oyster Leaves tiene un sabor a ostras, también las llaman ostras vegetales.

AMIGOS DEL GUSTO

En combinación con platos de pescado son un ingrediente muy interesante. Oyster Leaves también se pueden usar como contrapunto salado. Cabe pensar en su combinación con platos mar y tierra. La combinación de la cress con café o chocolate también es interesante.

ORIGEN

Oyster Leaves son en origen del Norte de Europa y EEUU. La hoja que ofrecemos es de una variedad selecta con un marcado sabor y textura.

DISPONIBILIDAD

Oyster Leaves están disponibles todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Australiano, Báltico, Chileno, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Portugués, Ruso, Español
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Azul, Verde
Platos	Cóctel, Crustáceos, Pescado, Funcional, Almuerzo, Plato principal, Pasta, Snack, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Cítricos, Coco, Pepino, Higos, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Guisantes, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Eneldo, Hinojo, Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Trufa, Otras setas, Nuez, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Chile, Espárragos, Aguacate, Coliflor, Jengibre, Huevo, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Mertensia
Sinónimos	Hoja de ostra
Dimensiones	La hoja mide de un mínimo de 6 cm a un máximo de 10 cm de largo, desde la base hasta la punta
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"