



Syrha Leaves

Rumex

Origen	África, Europa Central, Europa del Norte, Europa del Sur
Sabor / Aroma	suave sabor ácido y fresco
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Arenque, Bogavante, Día de la madre, Setas, Ostra, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



Syrha Leaves aporta un toque ácido y fresco a las ensaladas, sopas, pescados y caza.

SABOR

Syrha Leaves aporta un toque ácido y fresco a las ensaladas, sopas, pescados y caza.

AMIGOS DEL GUSTO

Syrha Leaves luce bien en macedonias de frutas, en combinación con frutos rojos, chocolate blanco e incluso cilantro. El sabor procede de los ácidos ascórbicos y oxálicos naturales.

ORIGEN

Las Syrha Leaves son las hojas verde-azuladas y con un brillo plateado de una planta que ya era muy apreciada, en la antigüedad, por los egipcios y los griegos y que es familia del ruibarbo. La planta es común en prácticamente toda Europa. La propiedad emulsionante de esta planta mejora la digestibilidad de los platos, sobre todo de los grasos. El ácido oxálico está presente en las patatas y el ruibarbo y el ácido ascórbico es más conocido como vitamina C.

DISPONIBILIDAD

El Syrha Leaves esta disponible junio a octubre y puede almacenarse por 9 días entre 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	Ácido
Culturas	Alpino, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Decoración, Fermentar, Adornar, Macerar, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Eneldo, Menta, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Alubia roja, Cebolla, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Rumex
Sinónimos	Syrha Leaves
Dimensiones	" De un mínimo de 5 a un máximo de 8 cm de largo"
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"