

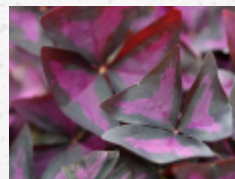


Yka Leaves

Oxalis

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	ácido con un ligero trasfondo dulce
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Vieiras, Bogavante, Día de la madre, Ostra, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Yka Leaves tiene un fuerte sabor ácido, con un ligero trasfondo dulce.



SABOR

Yka Leaves tiene un fuerte sabor ácido, con un ligero trasfondo dulce. Las hojas son muy decorativas gracias a su intenso color púrpura y el dibujo claro de los nervios.

AMIGOS DEL GUSTO

Yka Leaves combina bien con cangrejo, vieiras o crustáceos, pero también es un producto idóneo para su uso con verduras con sabor a tierra, tales como la remolacha, la zanahoria o los tubérculos. Combina perfectamente con verduras, pescado o carne asadas o ahumadas.

ORIGEN

Yka Leaves es originaria de América del Sur, donde es una planta muy común, sobre todo en Brasil. Yka Leaves pertenece a una gran familia: se han descrito más de novecientas variedades distintas.

DISPONIBILIDAD

Yka Leaves está disponible todo el año y se puede almacenar hasta siete días entre 2-7°C. Producido en un cultivo socialmente responsable, Yka Leaves cumple con los estándares de higiene en la cocina. Puede usar este producto de inmediato, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Ácido
-------	-------

Culturas	Alpino, Argentino, Asiático, Criollo, Francés, Italiano, Mexicano, Portugués, Sud Americano, Español
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Infusión en frío, Confitura, Decoración, Extraer, Congelar, Adornar, Gel, Encurtir, Fumar, Sirope
Colores	Azul, Morado, Rojo
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Pasteles, Aves, Ensalada, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Manzana, Plátano, Arándano, Cítricos, Coco, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Guisantes, Ciruela, Calabaza, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Estragón, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Sal, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Coliflor, Jengibre, Lechuga, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Oxalis
Sinónimos	Oxalis morada
Dimensiones	" Tallo de 8-10 cm de largo, hoja de 7-9 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"