

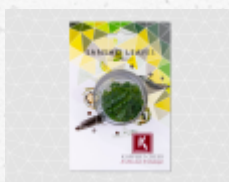


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Cítricos, el yuzu y la lima kaffir
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Día del padre, Caza, Bogavante, Setas, Calabaza, Fresa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Sansho Leaves tienen un sabor fresco, que recuerda a los cítricos, el yuzu y la lima kaffir.



SABOR

Sansho Leaves tienen un sabor fresco, que recuerda a los cítricos, el yuzu y la lima kaffir. Este frescor se combina con toques picantes y de pimienta. Cuando se comen, estas hojas crean una suave sensación de hormigueo similar a la del botón de Sechuan. El sabor de estas hojas frescas es sensacional.

TASTE FRIENDS

Sansho Leaves pueden utilizarse como un todo y funcionan bien en diversas aplicaciones. Naturalmente, este producto combina bien con la cocina del norte y el este de Asia, pero también se presta maravillosamente a otras cocinas. Los toques cítricos de las hojas de Sansho combinan bien con pescados, carnes y crustáceos. La sensación aromática y cosquilleante de las hojas de Sansho es un complemento perfecto para cócteles e infusiones. Los postres se convierten en una experiencia gustativa única con la incorporación del sutil efecto limpiador del paladar de Sansho.

ORIGEN

The Sansho Leaves también se conoce como pimienta de montaña japonesa y se utiliza de muchas formas en la cocina japonesa. Las bayas frescas de temporada de esta planta se recogen y utilizan frescas, secas o encurtidas. Las bayas secas de las hojas de sansho son una de las siete especias del shichimi, una mezcla de especias de la cocina japonesa. Las hojas jóvenes se machacan con un mortero japonés, el Suribachi y el Surikogi, para utilizarlas con la olla caliente y el Aemono (platos aliñados). Tradicionalmente, el Surikogi, el mortero, se fabrica con madera del árbol Sansho, lo que da la comida un sutil toque de su sabor. Las hojas secas de esta planta se utilizan como hierba o aderezo y se llaman Kinome. En Corea, las hojas de Sansho (Chopi) se han utilizado en la pasta de especias Jang durante siglos antes de que los portugueses importaran el chile de América. La pasta de especias Jang de Hojas de Sansho sentó las bases de la famosa pasta de especias Gochujang con chile que todos conocemos hoy en día.

DISPONIBILIDAD

Sansho Leaves están disponibles todo el año y pueden conservarse a una temperatura de entre 2 y 7°C hasta una semana. Producidas según métodos de cultivo socialmente responsables, las Hojas de Sansho satisfacen las normas de higiene en la cocina. Las hojas están listas para usar, incluso cuando se secan, las hojas mantienen su efecto. Cultivadas según todas las medidas modernas de seguridad alimentaria.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Arabe, Asiático, Chino, Criollo, Francés, Indonesio, Italiano, Japonés, Nórdico, Persa, Portugués, Tailandés, Turco
Embalaje	25 ct.
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Confitura, Decoración, Congelar, Adornar, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Al vacío / Sous vide
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Infusiones, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura

Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, 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, Cítricos, Coco, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Pera, Piña, Calabaza, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Cerdo, Oveja, Seta shiitake, Otras setas, Pistacho, Nuez, Pato, Faisán, Paloma, Codorniz, Canela, Comino, Sal, Vainilla, Aguacate, Apio, Zanahoria, Coliflor, Cebolla, Patata, Cuscús, Huevo, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Zanthoxylum
Sinónimos	Sancho, Sansjo, Chopi
Dimensiones	" La hoja mide entre 4 y 6 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"