



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Origine	Océanie
Goût / Arôme	gelée, aqueuse, légèrement aigre-douce
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Gibier, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille, Rhubarbe
Stockage	Froid, 2-7 °C

Les Aikiba® Leaves, aussi appelées « lady fingers », « épinards de la jungle » ou « ochro » sont des feuilles comestibles avec une saveur aigre-douce.



GOÛT

Les Aikiba® Leaves, aussi appelées « lady fingers », « épinards de la jungle » ou « ochro » sont des feuilles comestibles avec une saveur aigre-douce. Dégusté cru, cet ingrédient à forte valeur décorative affiche une texture en bouche gélifiée, aqueuse et pâteuse. Utilisez (une partie) des feuilles pour leur texture visqueuse et les tiges pour leur saveur aigre-douce.

TASTE FRIENDS

Très décoratives, les Aikiba® Leaves peuvent être utilisées pour créer des cocktails, des créations de tempura, des créations avec une touche exotique ou pour accompagner des plats de poisson, du fromage, des crustacés ou des plats de gibier.

OORSPRONG

Les Aikiba® Leaves sont originaires de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, des Îles du Détroit de Torrès, des Tonga, des Samoa et des Îles Salomon. Les plantes poussent très rapidement dans leur environnement naturel et offrent une source nutritive très importante pour les habitants. Utilisées de façon traditionnelle comme des légumes, les feuilles contiennent des nutriments importants et toutes les parties de la plante sont comestibles.

DISPONIBILITÉ

Les Aikiba® Leaves est disponible pendant toute l'année et peuvent être conservé jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, les Aikiba Leaves sont conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Australienne, Créolique, Indienne, Indonésienne, Coréenne, Mexicaine, Sud Américaine, Thaïlandaise
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Décoration, Friture, Fermentation, Gel, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Collation, Soupe, Thé, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Ananas, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Fenouil, Menthe, Autres insectes, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Coquilles, Chili, Choufleur, Oignon, Couscous, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Abelmoschus
Dimensions	6 à 10 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"