

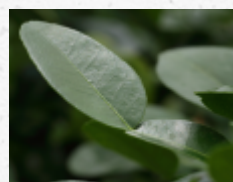


Kaffir Lime Leaves

Citrus

Origine	Asie
Goût / Arôme	agrumes sucrés, citron vert
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Coquille St Jacques, Gibier, Fête Des Mères, Champignon, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Les feuilles Kaffir Lime Leaves se caractérisent par une face avant vers foncé et brillante et une face arrière vert clair.



GOÛT

Les feuilles Kaffir Lime Leaves se caractérisent par une face avant vers foncé et brillante et une face arrière vert clair. Les feuilles poussent par paires, comportant une feuille de grande taille et une feuille de plus petite taille.

TASTE FRIENDS

Ce produit est utilisé dans la cuisine asiatique, le plus souvent dans des soupes, des currys ou pour assaisonner le riz. Il se combine également à merveille avec du poisson, de l'agneau, du porc et du poulet. Ce produit peut aussi être utilisé en guise d'infusion, pour des boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

ORIGINE

Les Kaffir Lime Leaves sont originaires de régions d'Asie du Sud-Est, comme le Laos, la Birmanie (Myanmar) et aux Pays-Bas, il est pratiquement impossible de se procurer des feuilles fraîches. L'arôme de cette feuille fait penser à la citronnelle, une plante aux vertus calmantes et réputée être anti-inflammatoire.

DISPONIBILITÉ

Kaffir Lime Leaves est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Kaffir Lime Leaves ne peut être conservé au froid. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Acide, Umami
Cultures	Africaine, Arabe, Asiatique, Australienne, Chinoise, Française, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne, Persane, Portugaise, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Découpe avec forme, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Fenouil, Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Vanille, Chili, Asperges, Betterave, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Oignon, Rhubarbe, Patate douce, Couscous, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Citrus
Dimensions	8 á 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"