

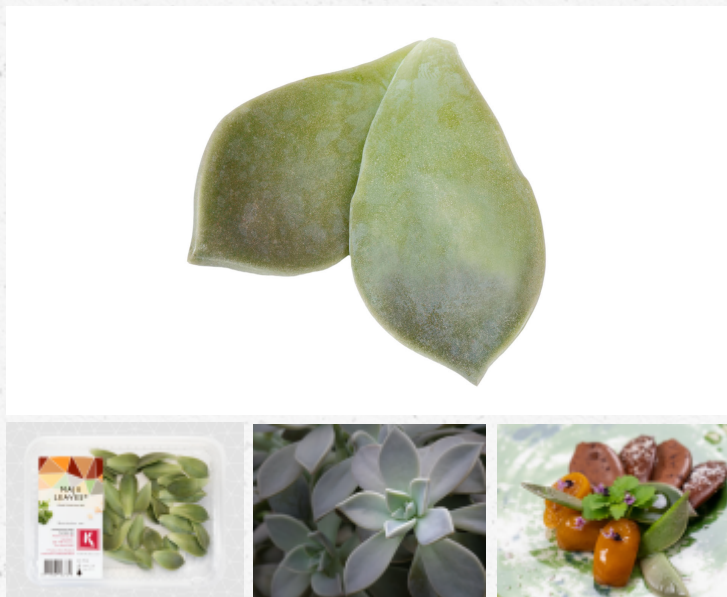


Majji Leaves

Graptopetalum

Origine	Afrique
Goût / Arôme	feuille juteuse et croquante avec une grande possibilité d'absorption de goût
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Fête Des Pères, Hareng, Fête Des Mères, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Grâce à sa grande capacité d'absorption, cette feuille se prête particulièrement bien à l'ajout de goût.



GOÛT

Majji Leaves est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Grâce à sa grande capacité d'absorption, cette feuille se prête particulièrement bien à l'ajout de goût.

TASTE FRIENDS

Associez les Majji Leaves avec de la langoustine et du raisin blanc, ou avec des ingrédients acidulés comme la rhubarbe. Pour une transmission de goût optimale, les Majji Leaves sont idéales avec des ingrédients sucrés.

ORIGINE

Majji Leaves sont des feuilles en forme de goutte d'eau issues d'une plante grasse originaire d'Afrique. Les feuilles servent de réserve d'eau en période de sécheresse. Cela explique leur nom, Majji signifiant 'eau' en swahili.

DISPONIBILITÉ

Majji Leaves est un produit disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Majji Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût

Amer, Acide

Cultures

Africaine, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Nordique

Usage	Blanchir, Hacher, Couvrir, Injection, Mariner, Marinage / Confire, Dépouiller / Peler, Fumé, Sous vide, Vapeur
Coleurs	Bleu, Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Dessert, Poisson, Fruit, Infusion, Pâtisserie, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
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, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Aneth, Fenouil, Menthe, Persil, Estragon, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Betterave, Carotte, Gingembre, Rhubarbe, Huile d'olive, Ponzu, Sauce soja, Sucre, Yuzu
Nom latin	Graptopetalum
Synonymes	Sous Vide
Dimensions	" Minimum 6, maximum 8 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"