



Oyster Leaves

Mertensia

Origine	Amérique du Nord, Europe du Nord, Amérique du Sud
Goût / Arôme	huître, salé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Moules, Huître, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Oyster leaves sont des feuilles au goût salé rappelant l'huître.



GOÛT

Oyster leaves sont des feuilles au goût salé rappelant l'huître. Dans les plats à base de poissons, ils complètent d'une façon très intéressante la liste des ingrédients pouvant être utilisés.

TASTE FRIENDS

Les Oyster Leaves peuvent également être utilisés comme ingrédients au goût quelque peu salé. Pensez à la combinaison « terre et mer ». Mais les feuilles créent aussi la surprise avec du café ou du chocolat.

ORIGINE

Oyster Leaves trouvent leur origine le long des côtes de l'Europe du nord et d'Amérique. Les feuilles que nous proposons sont issues d'une variété spécialement sélectionnée pour son goût marqué et sa texture unique.

DISPONIBILITÉ

Oyster Leaves sont disponibles toute l'année et se conservent jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Oyster Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les feuilles avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
-------------	---------------------------------

Cultures	Australienne, Baltique, Chilienne, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Péruvienne, Portugaise, Russe, Espanole
Usage	Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Bleu, Vert
Plats	Cocktail, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Déjeuner, Plat principal, Pâtes, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Figues, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Pois, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Aneth, Fenouil, Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Truffe, Autres Champignons, Noyer, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Chili, Asperges, Avocat, Choufleur, Gingembre, Oeuf, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nom latin	Mertensia
Dimensions	La feuille mesure de 6 cm minimum à 10 cm maximum de long, de la base à la pointe
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"