

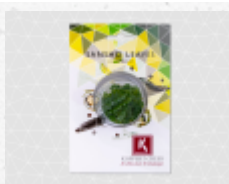


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Origine	Asie
Goût / Arôme	Agrumes, le yuzu et la feuille de combava
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Gibier, Homard, Champignon, Citrouille, Fraise
Stockage	Froid, 2-7 °C

Les Sansho Leaves ont un goût frais, qui rappelle les agrumes, le yuzu et la feuille de combava



GOUT

Les Sansho Leaves ont un goût frais, qui rappelle les agrumes, le yuzu et la feuille de combava. Cette fraîcheur est associée à des notes poivrées et épicées. Lorsqu'elles sont consommées, ces feuilles créent une douce sensation de picotement similaire à celle du Sechuan Button. Ces feuilles fraîches sont sensationnelles au goût.

TASTE FRIENDS

Les Sansho Leaves peuvent être utilisées entières et fonctionnent bien dans une variété d'applications. Naturellement, ce produit convient bien à la cuisine de l'Asie du Nord et de l'Est, mais se prête également magnifiquement à d'autres cuisines. Les notes citronnées des Sansho Leaves se marient bien avec le poisson, la viande et les crustacés. La sensation aromatique et picotante des Sansho Leaves est un ajout parfait aux cocktails et infusions. Les desserts deviennent une expérience gustative unique avec l'incorporation de l'effet subtil de nettoyage du palais de Sansho.

ORIGINE

La plante de Sansho Leaves est également connue sous le nom de poivre de montagne japonais et se retrouve sous de nombreuses formes différentes dans la cuisine japonaise. Les baies fraîches de saison de cette plante sont cueillies et utilisées fraîches, séchées ou marinées. Les baies de Sansho Leaves séchées sont l'une des sept épices de Shichimi, un mélange d'épices de la cuisine japonaise. Les jeunes feuilles sont écrasées avec un mortier et un pilon japonais, le Suribachi et le Surikogi, pour être utilisées en fondue et en Aemono (légumes assaisonnés d'une sauce épaisse). Traditionnellement, le Surikogi, le pilon, est fabriqué en bois de l'arbre de Sansho, aromatisant avec subtilité les aliments. Les feuilles séchées de cette plante sont utilisées comme herbe ou garniture et sont appelées Kinome. En Corée, les Sansho Leaves (Chopi) ont été utilisées dans la pâte d'épices Jang pendant des siècles avant que les Portugais n'importent des piments chili des Amériques. La pâte d'épices Jang à base de Sansho Leaves est à l'origine de la célèbre pâte d'épices au piment Gochujang que nous connaissons tous aujourd'hui.

DISPONIBILITÉ

Les Sansho Leaves sont disponibles toute l'année et peuvent être conservées à une température comprise entre 2 et 7 °C pendant une semaine. Produites selon des méthodes de culture socialement responsables, les Sansho Leaves satisfont aux normes d'hygiène en cuisine. Les feuilles sont prêtes à être utilisées, même séchées, les feuilles conservent leur effet. Cultivées selon toutes les mesures modernes de sécurité alimentaire.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Arabe, Asiatique, Chinoise, Créolique, Française, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Nordique, Persane, Portugaise, Thaïlandaise, Turquie
Emballage	25 ct.
Usage	Cuisson, Blanchir, Confiture, Décoration, Congeler, Garniture, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Sous vide
Couleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Infusion, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes

Ingrédients

Gin, Vodka, Mozzarella, 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, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Poire, Ananas, Citrouille, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Porc, Mouton, Champignon shiitake, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Canard, Faisan, Pigeon, Caille, Cannelle, Cumin, Sel, Vanille, Avocat, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Oignon, Pomme de terre, Couscous, Oeuf, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu, Yuzu

Nom latin	Zanthoxylum
Synonymes	Sancho, Sansjo, Chopi
Dimensions	" La feuille mesure entre 4 et 6 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"