



Cardamom Leaves

Elettaria

Origine	Asia
Sapore / Aroma	aroma dolciastro, cannella, legnoso
Stagione	Autunno, Inverno, BBQ, Capesante, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Cozza, Rabarbaro, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Cardamom Leaves ha il tipico sapore di sale di cannella dal gusto fresco.



SAPORE

Cardamom Leaves ha il tipico sapore di sale di cannella dal gusto fresco. Cardamom Leaves è un'ottima aggiunta per le bevande.

TASTE FRIENDS

Fresco come un infuso o abbinato al gin. Inoltre, la foglia può essere utilizzata ottimamente in salse o brodi. Il prodotto è anche ottimo da utilizzare con il pesce. Riscaldando la foglia, il sapore viene esaltato.

ORIGINE

Cardamom Leaves è una delle spezie più antiche e costose del mondo, dal sapore e dall'odore unici. È possibile utilizzare sia la foglia che i semi. Questa spezia appartiene alla famiglia dello zenzero ed è originaria dell'India, del Pakistan e del Nepal.

DISPONIBILITA

Cardamom Leaves è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed è conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Umami, Dolce
Culture	Alpina, Asiatica, Cinese, Creola, Francese, Indiana, Indonesiana, Messicana, Tailandese

Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Lividi, Inscatolare, Infusione a freddo, Confettura, Friggere, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Grigliare, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Infusione, Portata principale, Carne, Pollame, Minestra, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Pesce marino, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Noce di cocco, Calamansi, Lime, Mandarino, Frutto della passione, Prugna, Melograno, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Anice, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Vitello, Anatra, Pepe nero, Cannella, Vaniglia, Barbabietola, Zenzero, Rabarbaro, Couscous, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Yuzu
Nome latino	Elettaria
Sinonimi	Foglie di Cardamomo, cannella, foglie commestibili
Dimensioni	20 a 25 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g