

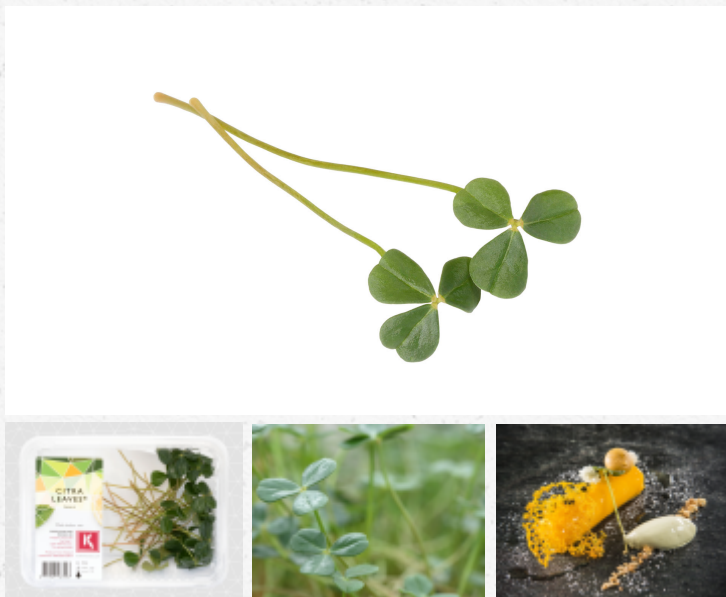


Citra Leaves

Oxalis

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	note agrumate fresche-acide
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Pasqua, Festa della mamma, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Citra Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile, molto decorativa.



SAPORE

Citra Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile, molto decorativa. Citra Leaves ha un sapore deciso ed aspro di agrumi e ricorda il gusto della mela Granny Smith.

TASTE FRIENDS

Il sapore pervade sia la foglia che il gambo. Citra Leaves può essere utilizzato per una grande varietà di pietanze, dal pesce alla selvaggina, dalle insalate ai dessert.

ORIGINE

Citra Leaves è originaria del Cile, dove è diffusa sulle Ande. In Cile, Citra Leaves viene anche utilizzata in sostituzione dell'aceto. Per via del suo sapore acidulo, viene considerata particolarmente rinfrescante da masticare.

DISPONIBILITA

Citra Leaves è disponibile tutto l'anno e può essere conservato per 9 giorni al massimo, a una temperatura tra 2°C - 7°C. Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, Citra Leaves soddisfa le norme per l'igiene dei prodotti alimentari. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto	Aspro
--------------	-------

Culture	Alpina, Argentina, Asiatica, Australiana, Baltica, Cilena, Creola, Francese, Italiana, Giapponese, Coreana, Messicana, Nordica, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola
Uso	Copertura, Decorazione, Friggere, Contorno, In salamoia
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Fichi, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Menta, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Avocado, Carota, Zenzero, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu
Nome latino	Oxalis
Sinonimi	Foglie di trifoglio, foglie agrumate, foglie commestibili
Dimensioni	5 a 10 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