



Hummus Leaves

Cicer

Origine	Asia
Sapore / Aroma	aspro, hummus, salato
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Natale, Selvaggina, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Hummus Leaves è la foglia della pianta dei ceci, conosciuti come base del popolare hummus.



SAPORE

Hummus Leaves è la foglia della pianta dei ceci, conosciuti come base del popolare hummus. Hummus Leaves è una foglia decorativa, utilizzata ad esempio nella cucina asiatica e orientale.

TASTE FRIENDS

Ha un sapore deciso e piacevole di cece e un retrogusto salato/acido. È un ingrediente gradito per piatti caldi e freddi che si accompagna ottimamente a cumino, legumi, melanzane, zucca, barbabietola rossa e pistacchio.

ORIGINE

Hummus Leaves è la piantina di Cicer, nota per la produzione di ceci. I ceci sono l'ingrediente fondamentale dell'hummus. Vengono utilizzati anche per insalate, zuppe, stufati e pietanze aromatizzate con il curry. Si ritiene che il Cicer sia originario dalla Turchia sudorientale/Siria.

DISPONIBILITA

Hummus Leaves è disponibile per tutto l'anno e può essere conservato per una settimana a una temperatura compresa tra 2°C - 7°C. Prodotto secondo i dettami della coltivazione socialmente responsabile, Hummus Leaves soddisfa le norme igieniche delle preparazioni alimentari. I germogli di crescita vengono coltivati in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Africana, Alpina, Araba, Asiatica, Balcanica, Cinese, Creola, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Coreana, Mediterranea, Persiana, Portoghese, Tailandese, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Crostacei, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Coda di rospo, Mollusco, Mela, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Olive, Zucca, Pomodoro, Erba cipollina, Menta, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cumino, Peperoncino, Asparago, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Fagioli, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Cicer
Sinonimi	Foglie di ceci, Hummus
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