

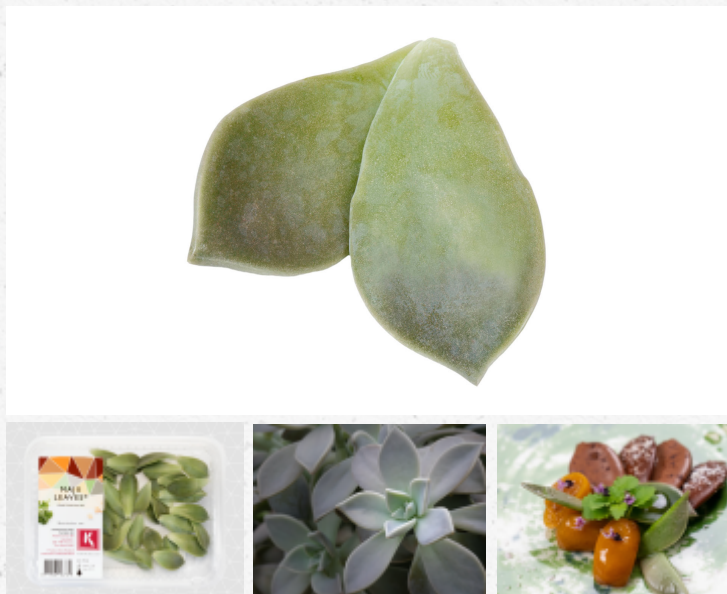


Majii Leaves

Graptopetalum

Origine	Africa
Sapore / Aroma	succose foglie fresche capaci di assorbire i sapori voluti
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Festa del papà, Aringa, Festa della mamma, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

La naturale capacità delle foglie Majii di assorbire umidità permette di utilizzarle come portatrici di sapori.



SAPORE

Majii Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile.

TASTE FRIENDS

La naturale capacità delle Majii Leaves di assorbire umidità permette di utilizzarle come portatrici di sapori. Si consiglia di abbinare Majii Leaves agli scampi e all'uva bianca oppure ad ingredienti acidi come il rabarbaro. Per una diffusione ottimale del sapore, si consiglia di abbinare Majii Leaves ad un ingrediente dolce.

ORIGINE

Le foglie Majii appartengono ad una pianta succulenta originaria dell'Africa. Esse sono il serbatoio naturale di acqua che la pianta usa nei periodi siccitosi. Da questo il nome "Majii" che in Swahili significa "acqua".

DISPONIBILITÀ

Majii Leaves è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 9 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Majii Leaves è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso. Sciacquare prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto

Amaro, Aspro

Culture	Africana, Baltica, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Nordica
Uso	Biancamento / Scottare, Affettare, Copertura, Iniezione, Marinare, In salamoia, Scuoiare, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore
Colori	Blu, Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Dessert, Pesce, Frutta, Infusione, Pasticceria, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
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, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Aneto, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Dragoncello, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Barbabietola, Carota, Zenzero, Rabarbaro, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Salsa di soia, Zucchero, Yuzu
Nome latino	Graptopetalum
Sinonimi	Foglie da infusione, succose
Dimensioni	" Minimo 6, massimo 8 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