



Oyster Leaves

Mertensia

Origine	Nord America, Nord Europa, Sud America
Sapore / Aroma	ostrica, salato
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Aringa, Aragosta, Cozza, Ostrica, Fragola, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

La foglia Oyster Leaves ha un sapore d'ostrica leggermente salato e per questo è nota anche come "ostrica" vegetariana.



SAPORE

La foglia Oyster Leaves ha un sapore d'ostrica leggermente salato e per questo è nota anche come "ostrica" vegetariana.

TASTE FRIENDS

E' un interessante ingrediente per piatti a base di pesce. Oyster Leaves può essere utilizzato come ingrediente salato, come nei piatti "surf and turf". Le foglie possono anche essere utilizzate con il caffè o il cioccolato.

ORIGINE

La pianta è originaria delle coste atlantiche nell'Europa e dell'America settentrionale. Una selezione speciale ci permette di offrirvi un sapore eccezionale.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Oyster 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	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Australiana, Baltica, Cilena, Creola, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Peruviana, Portoghese, Russa, Spagnola
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Blu, Verde
Piatti	Cocktail, Crostacei, Pesce, Funzionale, Pranzo, Portata principale, Pasta, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Piselli, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Aneto, Finocchio, Menta, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Tartufo, Altri funghi, Noce, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Asparago, Avocado, Cavolfiore, Zenzero, Uovo, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu, Yuzu
Nome latino	Mertensia
Sinonimi	Foglie d'Ostrica, ostrica vegana
Dimensioni	La foglia è lunga da un minimo di 6 cm a un massimo di 10 cm, dalla base alla punta
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