



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Origine	Oceania
Sapore / Aroma	succoso, soffice e leggermente agrodolce
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Selvaggina, Halloween, Fungo, Cozza, Zucca, Rabarbaro
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Aikiba® Leaves, conosciuto anche come "dita di dama", "spinaci della giungla" o "gombo", ha un sapore leggermente agrodolce.



SAPORE

Aikiba® Leaves, conosciuto anche come "dita di dama", "spinaci della giungla" o "gombo", ha un sapore leggermente agrodolce. Utilizzato crudo è un ingrediente attraente con una consistenza gelatinosa, succosa e soffice.

TASTE FRIENDS

Essendo le Aikiba® Leaves attraenti, sono perfette se abbinate a cocktail, a creazioni a base di tempura, a creazioni esotiche o come ingrediente in vari piatti a base di pesce, formaggi, crostacei.

ORIGINE

Le Aikiba® Leaves sono originarie della Papua Nuova Guinea, delle Isole dello Stretto di Torres, di Tonga, delle Samoa e delle Isole Salomone. Le piante crescono rapidamente nel loro habitat naturale e sono un'importante fonte di nutrimento per gli abitanti. Le foglie, utilizzate tradizionalmente come verdure, contengono alcune sostanze nutritive preziose. Tutte le parti della pianta sono commestibili.

DISPONIBILITÀ

Aikiba® 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, Aikiba® 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, Australiana, Creola, Indiana, Indonesiana, Coreana, Messicana, Sud Americana, Tailandese
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Decorazione, Friggere, Fermentare, Gelatina, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Spuntino, Minestra, Tè, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Ananas, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Finocchio, Menta, Altri insetti, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Molluschi, Peperoncino, Cavolfiore, Cipolla, Couscous, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Abelmoschus
Sinonimi	Spinaci della giungla, foglie commestibili
Dimensioni	6 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