

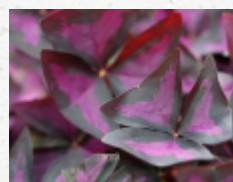


Yka Leaves

Oxalis

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	aspro con un sottotono dolciastro
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Capesante, Aragosta, Festa della mamma, Ostrica, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Yka Leaves hanno sapore decisamente aspro con un sottotono dolciastro.



SAPORE

Yka Leaves è il marchio Koppert Cress per un particolare tipo di foglia commestibile.

Yka Leaves hanno sapore decisamente aspro con un sottotono dolciastro. Le foglie, di colore viola intenso e dalle venature delicate, sono estremamente ornamentali.

TASTE FRIENDS

Yka Leaves si sposano ottimamente con l'aragosta, le capesante e i frutti di mare.

Sono anche indicate per i piatti vegetariani che esaltano i sapori della terra come quelli a base di barbabietole, carote o tuberi. Si adattano inoltre alla perfezione ai piatti a base di verdure, pesce e carne affumicati o grigliati.

ORIGINE

Yka Leaves sono originarie del Sud America, dove sono molto diffuse in natura in particolar modo in Brasile. Yka Leaves fanno parte di una grande famiglia, infatti ne esistono oltre 900 diverse varietà.

DISPONIBILITÀ

Yka Leaves sono disponibili tutto l'anno e possono essere conservate sino a 9 giorni a 2°C - 7°C. Sono prodotte secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivate pulite ed igieniche, consigliamo di risciacquarle prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto	Aspro
Culture	Alpina, Argentina, Asiatica, Creola, Francese, Italiana, Messicana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Infusione a freddo, Confettura, Decorazione, Estrarre, Congelare, Contorno, Gelatina, In salamoia, Affumicare, Sciroppo
Colori	Blu, Viola, Rosso
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pasticceria, Pollame, Insalata, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Mela, Banana, Mirtillo, Agrume, Noce di cocco, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Piselli, Prugna, Zucca, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Dragoncello, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Cavolfiore, Zenzero, Lattuga, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Oxalis
Sinonimi	Oxalis, Foglie di farfalla viola, trifoglio
Dimensioni	Gambo lungo 8-10 cm, foglia di 7-9 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