

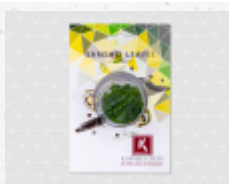


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Agrumi, lo yuzu e il kaffir lime
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Festa del papà, Selvaggina, Aragosta, Fungo, Zucca, Fragola
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Le Sansho Leaves hanno un gusto fresco che ricorda gli agrumi, lo yuzu e il kaffir lime



GUSTO

Le Sansho Leaves hanno un gusto fresco che ricorda gli agrumi, lo yuzu e il kaffir lime. Questa freschezza si combina con note pepate e speziate. Quando si mangiano, queste foglie creano una sensazione di formicolio delicato simile al Sechuan Button. Queste foglie fresche sono sorprendenti al gusto.

TASTE FRIENDS

Le Sansho Leaves possono essere utilizzate intere e si prestano bene a molteplici applicazioni. Per sua natura, questo prodotto si sposa perfettamente bene con la cucina nord e est asiatica, ma si presta magnificamente anche ad altre cucine. Le note agrumate delle Sansho Leaves si abbinano bene con pesce, carne e crostacei. La sensazione aromatica e formicolante delle Sansho Leaves è perfetta in aggiunta ai cocktail e alle infusi. I dessert diventano un'esperienza di gusto unica con il leggero effetto di pulizia del palato del Sansho.

ORIGINE

La pianta di Sansho Leaves, conosciuta come pepe di montagna giapponese, si trova in molte forme diverse nella cucina giapponese. Le bacche fresche stagionali vengono raccolte e utilizzate fresche, secche o sott'aceto. Le bacche di Sansho Leaves essiccate sono una delle sette spezie dello Shichimi, una miscela di spezie nella cucina giapponese. Le giovani foglie vengono pestate con un mortaio giapponese, il Suribachi e il Surikogi, per essere utilizzate con hot pot e Aemono (piatti conditi). Tradizionalmente il Surikogi, il pestello, è fatto di legno dell'albero di Sansho, dando al cibo un sottile accenno del suo sapore. Le foglie secche di questa pianta vengono utilizzate come erba o come topping e vengono chiamate Kinome. In Corea, le Sansho Leaves (Chopi) sono state utilizzate nella pasta di spezie Jang per secoli prima che i portoghesi importassero i peperoncini dalle Americhe. La pasta di spezie Jang a base di Sansho Leaves ha gettato le basi per la famosa pasta di spezie Gochujang con peperoncino che tutti oggi conosciamo.

DISPONIBILITÀ

Le Sansho Leaves sono disponibili tutto l'anno e possono essere conservate fino a una settimana ad una temperatura compresa tra 2 e 7 °C. Prodotti secondo metodi di coltivazione socialmente responsabili, le Sansho Leaves soddisfano gli standard di legge igienico-sanitari in cucina. Le foglie sono pronte all'uso e mantengono il loro effetto anche essiccate. Coltivate secondo tutte le moderne misure di sicurezza alimentare.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Araba, Asiatica, Cinese, Creola, Francese, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Nordica, Persiana, Portoghese, Tailandese, Turca
Imballaggio	25 ct.
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Confettura, Decorazione, Congelare, Contorno, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Sous vide
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Infusione, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure

Ingredienti

Gin, Vodka, Mozzarella, 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, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Pera, Ananas, Zucca, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Menta, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Maiale, Pecora, Fungo shiitake, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Anatra, Fagiano, Piccione, Quaglia, Cannella, Cumino, Sale, Vaniglia, Avocado, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cipolla, Patata, Couscous, Uovo, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu, Yuzu

Nome latino	Zanthoxylum
Sinonimi	Sancho, Sansjo, Chopi
Dimensioni	La foglia è compresa tra 4 e 6 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