



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Herkomst	Oceanië
Smaak / Aroma	Gel-achtig, waterig, licht zoet-zuur
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Wild, Halloween, Paddestoel, Mossel, Pompoen, Rabarber
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Aikiba® Leaves staan bekend als 'vrouwenvingers', 'jungle-spinazie' of 'ochro' en hebben een licht zuur-bittere smaak.



SMAAK

Aikiba® Leaves staan bekend als 'vrouwenvingers', 'jungle-spinazie' of 'ochro' en hebben een licht zuur-bittere smaak. Wanneer de bladeren rauw worden gebruikt is het een schitterende visueel ingrediënt met een gel-achtig, waterig en papperig mond-gevoel. Gebruik (een deel van) de bladeren voor gel-achtig functie en de stam voor de lichte zoet-zure smaak.

SMAAKVRIENDEN

Omdat de Aikiba® Leaves de visueel aantrekkelijke eigenschappen bezit kan het perfect worden gebruikt in combinatie met cocktails, creaties met tempura, creaties met een exotische touch of als een functioneel onderdeel in verschillende vis, kaas, schaaldier of wildgerechten.

OORSPRONG

De afkomst van de Aikiba® Leaves is terug te vinden in Papoea-Nieuw-Guinea, de Straat Torreseilanden, Samoa en Solomoneilanden. De planten groeien erg snel in hun natuurlijk habitat en zijn een belangrijke voedingsbron voor de lokale bevolking. De bladeren worden op een traditionele manier gebruikt als groenten, bevatten belangrijke nutriënten en elk onderdeel van de plant is eetbaar.

BESCHIKBAARHEID

Aikiba® Leaves is jaarrond verkrijgbaar en kan tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Aikiba Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Australisch, Creools, Indiaas, Indonesisch, Koreaans, Mexicaans, Zuid Amerikaans, Thais
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Decoratie, Frituren, Fermenteren, Gel, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Wild, Snack, Soep, Thee, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Ananas, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Venkel, Munt, Insecten (andere), Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Coquilles, Chili, Bloemkool, Ui, Couscous, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Abelmoschus
Afmetingen	6 tot 10 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g