

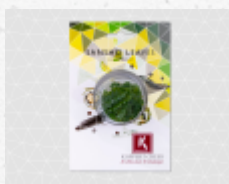


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Citrus fruit, yuzu en kaffir lime
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Vaderdag, Wild, Kreeft, Paddestoel, Pompoen, Aardbei
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Sansho Leaves hebben een frisse smaak die doet denken aan citrusvruchten, yuzu en kaffir lime



SMAAK

Sansho Leaves hebben een frisse smaak die doet denken aan citrusvruchten, yuzu en kaffir lime. Deze frisheid wordt gecombineerd met peperige en pittige tonen. Bij het eten van deze bladeren ontstaat er een zachte tinteling die vergelijkbaar is met de Sechuan Button. Deze verse bladeren hebben een sensationele smaak.

SMAAKVRIENDEN

Sansho Leaves kunnen in hun geheel worden gebruikt en werken goed in verschillende toepassingen. Natuurlijk past dit product goed bij de Noord- en Oost-Aziatische keuken, maar het leent zich ook uitstekend voor andere keukens. De citrusachtige hints van de Sansho Leaves combineren goed met vis, vlees en schaaldieren. De aromatische, tintelende sensatie van de Sansho Leaves is een perfecte toevoeging aan cocktails en infusies. Desserts worden echt een unieke smaakervaring met Sansho's smaakpalet reinigende effect.

OORSPRONG

De Sansho Leaves plant is ook bekend als de Japanse bergpeper en vindt zijn weg in vele verschillende vormen in de Japanse keuken. De verse seizoensbessen van deze plant worden geplukt en gebruikt als verse, gedroogde of ingemaakte ingrediënten. Gedroogde Sansho bessen zijn één van de zeven kruiden in Shichimi, een kruidenmengsel in de Japanse keuken. De jonge bladeren worden fijngestampt met een Japanse vijzel, de Suribachi en Surikogi, om te worden gebruikt in hotpot en Aemono (aangekleed gerecht). Traditioneel is de Surikogi, de vijzel, gemaakt van hout van de Sansho boom, waardoor het voedsel een subtiele hint van zijn smaak krijgt. Gedroogde bladeren van deze plant worden gebruikt als een kruid of topping en worden Kinome genoemd. In Korea worden de Sansho Leaves (Chopi) al eeuwenlang gebruikt in de Jang kruidenpasta voordat de Portugezen chilipepers uit Amerika importeerden. De Jang kruidenpasta van Sansho Leaves legde de basis voor de beroemde Gochujang kruidenpasta met chilipeper die we vandaag de dag allemaal kennen.

BESCHIKBAARHEID

Sansho Leaves zijn het hele jaar door verkrijgbaar en kunnen tot een week lang worden bewaard bij een temperatuur tussen 2-7°C. Geproduceerd volgens sociaal verantwoorde teeltmethoden, voldoen de Sansho Leaves aan de hygiëne standaard in de keuken. De bladeren zijn klaar voor gebruik, zelfs wanneer ze gedroogd zijn, behouden de bladeren hun werking. Gekweekt volgens alle moderne voedselveiligheidsmaatregelen.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Arabisch, Aziatisch, Chinees, Creools, Frans, Indonesisch, Italiaans, Japans, Nordic, Perzisch, Portugees, Thais, Turks
Verpakking	25 ct.
Techniek	Bakken, Blancheren, Confituur, Decoratie, Invriezen, Garnering, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Sous vide
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Infusion, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten

Smaakvrienden

Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Peer, Ananas, Pompoen, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Varkensvlees, Schaap, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Eend, Fazant, Duif, Kwartel, Kaneel, Komijn, Zout, Vanille, Avocado, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Ui, Aardappel, Couscous, Ei, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu, Yuzu

Latijnse naam

Zanthoxylum

Synoniemen

Sancho, Sansjo, Chopi

Afmetingen

Blad is tussen de 4 en 6 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