



# Hummus Leaves

*Cicer*

|                      |                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkomst</b>      | Azië                                                                                          |
| <b>Smaak / Aroma</b> | Kikkererwten                                                                                  |
| <b>Seizoen(en)</b>   | Lente, Zomer, Herfst,<br>Winter, Barbeque, Kerstmis,<br>Wild, Paddestoel,<br>Pompoen, Truffel |
| <b>Bewaring</b>      | Koud, 2-7 °C                                                                                  |

Hummus Leaves heeft een prettige bite en de volle smaak van kikkererwten, met een zout/zure nasmaak.



## SMAAK

Hummus Leaves is het decoratieve, stevige blad van de oorspronkelijke kikkererwt, de bekende basis voor het populaire Hummus.

## SMAAKVRIENDEN

Hummus Leaves kan uitstekend toegepast worden in de Aziatische en Oosterse Keuken. Hummus Leaves heeft een prettige bite en de volle smaak van kikkererwten, met een zout/zure nasmaak. Een welkom ingrediënt in warme en koude gerechten, vooral in combinatie met komijn, peulvruchten, pompoen, rode biet en pistache noten.

## OORSPRONG

Hummus Leaves is het jonge blad van Cicer, de plant van kikkererwten, hoofdingrediënt voor Hummus. Het vindt toepassing in salades, soepen, stoofgerechten en curries. Cicer is afkomstig uit Zuidoost Turkije/Syrië.

## BESCHIKBAARHEID

Hummus Leaves zijn het hele jaar beschikbaar en kunnen tot een week bewaard worden bij een temperatuur tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Hummus Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. De scheuten worden schoon en hygiënisch geteeld.

## SPECIFICATIES

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| <b>Smaak</b> | Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami |
|--------------|---------------------------------|

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Culturen                | Afrikaans, Alpine, Arabisch, Aziatisch, Balkan, Chinees, Creools, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Koreaans, Mediterraans, Perzisch, Portugees, Thais, Turks, Oriental                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Techniek                | Bakken, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kleuren                 | Groen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Gerechten               | Ontbijt, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Smaakvrienden           | Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Zeeduivel, Schelpdier, Appel, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Olijven, Pompoen, Tomaat, Bieslook, Munt, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Komijn, Chili, Asperge, Wortel, Bloemkool, Witlof, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu |
| Latijnse naam           | Cicer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Synoniemen              | Kikkererwt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Afmetingen              | 20 tot 25 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |