

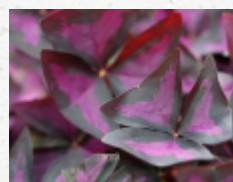


Yka Leaves

Oxalis

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Zuur, licht zoet
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Coquille St Jacques, Kreeft, Moederdag, Oester, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Yka Leaves hebben een stevig zure smaak, met een licht zoete ondertoon.



SMAAK

Yka Leaves is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Yka Leaves hebben een stevig zure smaak, met een licht zoete ondertoon. De bladeren zijn met hun diep paarse kleur en lichte tekening uitermate decoratief.

SMAAKVRIENDEN

Yka Leaves passen goed in een combinatie met kreeft, coquille of schelpdieren. Maar ze komen ook goed tot hun recht in groentengerechten met 'grondsmaken' zoals bieten, wortel of knollen. Past uitstekend bij gerookte of gegrilde groenten, vis en vleessoorten.

OORSPRONG

Yka Leaves komen oorspronkelijk uit Zuid Amerika, waar ze met name in Brazilië veel in de natuur worden aangetroffen. Yka Leaves zijn deel van een grote familie: er zijn meer dan 900 verschillende variëteiten beschreven.

BESCHIKBAARHEID

Yka Leaves is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Yka Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zuur

Culturen	Alpine, Argentijns, Aziatisch, Creools, Frans, Italiaans, Mexicaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Koude infusie, Confituur, Decoratie, Extraheren, Invriezen, Garnering, Gel, Inmaken, Roken, Siroop
Kleuren	Blauw, Paars, Rood
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Patisserie, Gevogelte, Salade, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Appel, Banaan, Bosbes, Citrus, Kokosnoot, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Erwt, Pruim, Pompoen, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Dragon, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bloemkool, Gember, Sla, Rabarber, Muskaatpompoe, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Oxalis
Afmetingen	Steel 8-10 cm lang, blad 7-9cm groot.
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