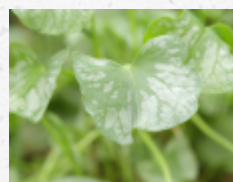




Syrha Leaves

Rumex

Herkomst	Afrika, Centraal Europa, Noord Europa, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Friszuur
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Haring, Kreeft, Moederdag, Paddestoel, Oester, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Syrha Leaves geeft een fris zuur accent aan salades, soepen, visgerechten en wild.

SMAAK

Syrha Leaves is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Syrha Leaves geeft een fris zuur accent aan salades, soepen, visgerechten en wild.

SMAAKVRIENDEN

Syrha Leaves komen goed tot hun recht in fruit salades, in combinatie met roodfruit, witte chocolade of zelfs koriander. De smaak is afkomstig van natuurlijk oxaal- en ascorbinezuur.

OORSPRONG

Syrha Leaves zijn de blauw-groene bladeren met zilverkleurige gloed, van een plant die al door de Egyptenaren en Grieken werd gewaardeerd en die familie is van de rabarber. Ze komt vrij algemeen voor in heel Europa. Met name vette gerechten worden, door het vet emulgerend vermogen van deze plant, beter verteerbaar. Oxaalzuur komt voor in aardappelen en rabarber en ascorbinezuur is beter bekend als vitamine C.

BESCHIKBAARHEID

Syrha Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Syrha Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zuur
Culturen	Alpine, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Decoratie, Fermenteren, Garnering, Weken, Inmaken, Roken, Sous vide
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwt, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Dille, Munt, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Bruine bonen, Ui, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Rumex
Synoniemen	Bergzuring, Zilver zuring
Afmetingen	Minimaal 5, maximaal 8 cm lang
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