

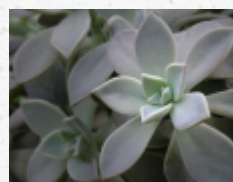


Majii Leaves

Graptopetalum

Herkomst	Afrika
Smaak / Aroma	Sappig en knapperig blad
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Vaderdag, Haring, Moederdag, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Groot smaakopnemend vermogen. Combineer de Majii Leaves met langoustine en witte druif, of met zure ingrediënten zoals rabarber.



SMAAK

Majii Leaves is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad.

SMAAKVRIENDEN

Combineer de Majii Leaves met langoustine en witte druif, of met zure ingrediënten zoals rabarber. Majii Leaves zoekt, voor de beste smaakoverdracht een zoete tegenhanger.

OORSPRONG

Majii Leaves zijn de druppelvormige bladeren van een speciale vetplant afkomstig uit Afrika. De bladeren dienen als opslag van water voor drogere periodes. Vandaar de naam Majii, 'water' in het Swahili.

BESCHIKBAARHEID

Majii Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Majii 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	Bitter, Zuur
Culturen	Afrikaans, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Nordic

Techniek	Blancheren, Hakken, Bedekken, Injectie, Marineren, Inmaken, Monderen, Roken, Sous vide, Stomen
Kleuren	Blauw, Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Dessert, Vis, Fruit, Infusion, Patisserie, Snack, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, 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, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwt en, Ananas, Pruim, Granaatappel, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Dille, Venkel, Munt, Peterselie, Dragon, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Rode biet, Wortel, Gember, Rabarber, Olijfolie, Ponzu, Sojasaus, Suiker, Yuzu
Latijnse naam	Graptopetalum
Synoniemen	Sous Vide
Afmetingen	Minimaal 6, maximaal 8 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