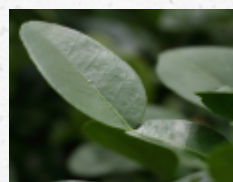




Kaffir Lime Leaves

Citrus

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Zoete citrus, limoen
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Coquille St Jacques, Wild, Moederdag, Paddestoel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Kaffir Lime Leaves wordt vaak gebruikt in soepen, curries of om rijst op smaak te brengen.

SMAAK

De Kaffir Lime Leaves hebben een donkergroene, glimmende voorkant en een lichtgroene achterkant. De bladeren groeien als bladpaar met een groter en een kleiner blad.

SMAAKVRIENDEN

Het product wordt veel toegepast in de Aziatische keuken. Het wordt vaak gebruikt in soepen, curries of om rijst op smaak te brengen. Daarnaast is het product ook goed te combineren met vis, lam, varkensvlees en kip. Het product kan ook als infusie gebruikt worden voor zowel alcoholische als non-alcoholische dranken.

OORSPRONG

Kaffir Lime komt oorspronkelijk uit gebieden in Zuid Oost Azië zoals Laos, Myanmar en in Nederland is het vrijwel niet vers verkrijgbaar. Het blad heeft een citronella-achtige geur, die als kalmerend wordt ervaren en waarvan beweerd wordt dat ze ontstekingen tegengaat.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zuur, Umami
Culturen	Afrikaans, Arabisch, Aziatisch, Australisch, Chinees, Frans, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Perzisch, Portugees, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Uitsteken, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
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, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwt, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Venkel, Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Paddenstoelen (andere), Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Vanille, Chili, Asperge, Rode biet, Bloemkool, Witlof, Gember, Ui, Rabarber, Zoete aardappel, Couscous, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Citrus
Synoniemen	Kaffir blad, Limoen blad, Djeroek poeroet, Kaffir limoen blaadje
Afmetingen	8 tot 10 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