

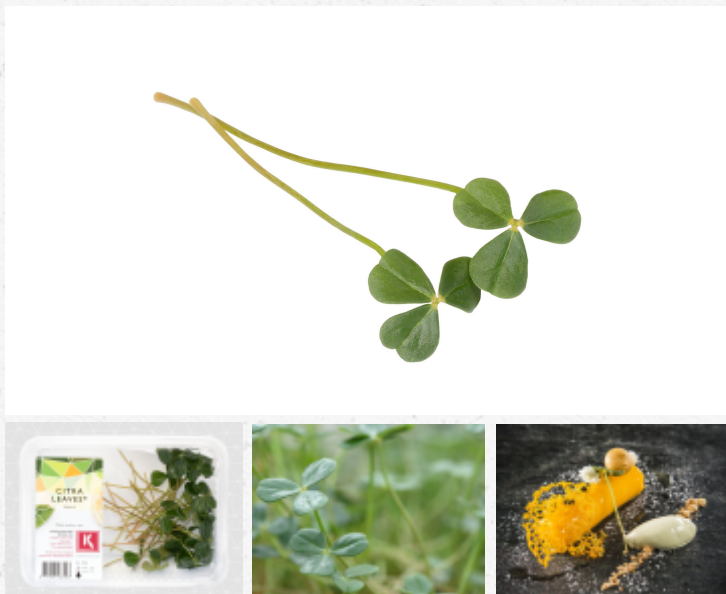


Citra Leaves

Oxalis

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Friszure citrus tonen
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Pasen, Moederdag, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Decoratief blad, aan de binnenzijde zilver gekleurd.



SMAAK

Decoratief blad, aan de binnenzijde zilver gekleurd. Citra Leaves hebben een stevig zure citrussmaak. Doet denken aan Granny Smith of lichte citrus. De zure smaak zit in zowel sterk in het blad als in de steel.

SMAAKVRIENDEN

Citra Leaves kan breed gebruikt worden. Van vis-gerechten tot gevogelte. Daarnaast past het ook goed in salades of in desserts.

OORSPRONG

Citra Leaves komen oorspronkelijk uit Chili waar het product in het Andes gebergte voorkomt. In Chili werden de Leaves ook wel een ingezet als azijnvanger. Door de zure smaak vond men het vooral verfrissend om op te kauwen.

BESCHIKBAARHEID

Citra Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Citra 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, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Baltisch, Chileens, Creools, Frans, Italiaans, Japans, Koreaans, Mexicaans, Nordic, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans
Techniek	Bedekken, Decoratie, Frituren, Garnering, Inmaken
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Voorgerecht, Sushi, 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, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Vijgen, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Munt, Bonen, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Chili, Avocado, Wortel, Gember, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu
Latijnse naam	Oxalis
Synoniemen	Oxalis, Bladklaver zuring, Klaver zurung
Afmetingen	5 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