

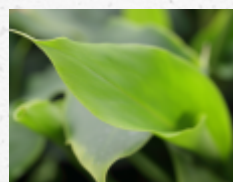


Cardamom Leaves

Elettaria

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Kaneel, houtachtig, licht zoet
Seizoen(en)	Herfst, Winter, Barbeque, Coquille St Jacques, Wild, Kreeft, Moederdag, Mossel, Rabarber, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Cardamom Leaves heeft de typische smaak van kaneel zout met een frisse smaak.



SMAAK

Cardamom Leaves heeft de typische smaak van kaneel zout met een frisse smaak.

Cardamom Leaves is een goede toevoeging in dranken.

SMAAKVRIENDEN

Fris als een infusie, of gecombineerd met gin. Daarnaast is het blad goed te gebruiken in sauzen of bouillons. Ook is het product uitstekend te gebruiken in combinatie met vis. Door het blad te verwarmen komt de smaak het beste tot zijn recht.

OORSPRONG

Cardamom Leaves is een van de oudste en duurste specerijen ter wereld, met een unieke smaak en geur. Zowel het blad als de zaden kunnen gebruikt worden. Deze specerij is familie van gember en komt oorspronkelijk voor in India, Pakistan en Nepal.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES

Smaak

Umami, Zoet

Culturen

Alpine, Aziatisch, Chinees, Creools, Frans, Indiaas, Indonesisch, Mexicaans, Thais

Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Koude infusie, Confituur, Frituren, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Grillen, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Infusion, Hoofdgerecht, Vlees, Gevogelte, Soep, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Vis (zout water), Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Kokosnoot, Kalamansi, Limoen, Mandarijn, Passievrucht, Pruim, Granaatappel, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Anijs, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Kalfsvlees, Eend, Zwarte peper, Kaneel, Vanille, Rode biet, Gember, Rabarber, Couscous, Drop, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Yuzu
Latijnse naam	Elettaria
Synoniemen	Kardamon blad, Cardamon, Kaneel blad
Afmetingen	20 tot 25 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