



Hummus Leaves

Cicer

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Groch w?oski
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Grill, Bo?e Narodzenie, Dziczyszna, Grzyby, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Hummus Leaves – j?drne li?cie orginalie pochodz?dze z ciecierzycy, ro?liny znanaje jako podstawowy sk?adnik Hummusu.



TASTE

Hummus Leaves – j?drne li?cie orginalie pochodz?dze z ciecierzycy, ro?liny znanaje jako podstawowy sk?adnik Hummusu.

TASTE FRIENDS

Hummus Leaves s? bardzo dekoracyjne do u?ycia w szczeg?lno?ci do kuchni Azjatyckiej i Orientu. Ma bardzo przyjemny posmak ciecierzycy oraz ciekawy s?ony i kwa?ny finisz. Swietnie komponuje si? z gor?cymi jak i zimnymi potrawami, szczeg?lnie w daniach z dodatkiem kminku, bak?a?anem, ro?linami str?czkowymi, dyni?, burakiem i pistacjami.

POCHODZENIE

Li?cie pochodz? z m?odych p?d?w ro?liny z rodziny Cicer (odmiana ciecierzycy). Ciecierzycy jest kluczowym sk?adnikiem do produkcji Hummusu. Liscie u?ywane s? r?wnie? w sa?atach, zupach, potrawkach oraz da? curry. Cicer orginalnie pochodzi z po?udniowo-wschodniej Turcji i Syrii.

DOST?PNO?? I TRWA?O??

Hummus Leaves s? dost?pne przez ca?y rok i mog? by? przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2° do 7°C. Produkowane w spo?ecznie odpowiedzialnej uprawie Hummus Leaves spe?niaj? standardy higieniczne w kuchni. P?dy s? czyste i higieniczne .

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
------	--------------------------------------

Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Azjatycka, Bańska, Chińska, Kreolska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Koreańska, Ródomnomorska, Perska, Portugalska, Tajska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Zielony
Naczynia	?niadanie, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Diczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Drób, Zupy, Przystawki, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), ?abnica, Skorupiaki, Jab?ko, Ogórek, Bak?a?an, Figi, Oliwki, Dynia, Pomidor, Szczypiorek, Mi?ta, Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mi?so (inne), Truffle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Kminek, Papryka chili, Szparag, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Fasola zwyczajna, Cebula, Ziemniak, Dynia pi?mowa, Bataty (s? odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Sos sojowy, Tofu
Nazwa ?acińska	Cicer
Synonimy	Wok, Curry, Jadalne li?cie, Li?cie ciecierzycy, Li?cie hummusu, Elementy kuchni, Li?cie ajurwedyjskie, Kuchnia ajurwedyjska, S?one li?cie
Wymiary	od 20 do 25 cm
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g