



Oyster Leaves

Mertensia

Pochodzenie	Ameryka Północna, Europa Północna, Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Kruchy ostryga
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), śledź, Homar, Małże, Ostrygi, Truskawka, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Oyster Leaves mają lekko słony smak, który bardzo przypomina ostrygi i dlatego często określa się je jako ostrygi wegetariańskie.



SMAK

Oyster Leaves mają lekko słony smak, który bardzo przypomina ostrygi i dlatego często określa się je jako ostrygi wegetariańskie.

TASTE FRIENDS

Stanowi świetny dodatek do dań rybnych, mogą być użyte do nadania słonego smaku. Oyster Leaves to również ciekawy dodatek do kawy lub czekolady.

POCHODZENIE

Oyster Leave pochodzi z pla północno-zachodniej Europy i Ameryki. Liście oferowane przez Koppert Cress to specjalnie wyselekcjonowana odmiana o wyjątkowym smaku i teksturze.

DOSTĘPNOŚĆ I PRZECHOWYWANIE

Oyster Leave są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C.

Wyprodukowana w społecznie odpowiedzialnej hodowli, Oyster Leave spełnia higieniczne standardy kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Australijska, Ba?tycka, Chilijska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ? r?dziemnomorska, Nordycka, P?nocno Ameryka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpa?ska
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Niebieski, Zielony
Naczynia	Koktajle, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Obiad, Danie g ??wne, Makaron, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Cytrusy, Orzech kokosowy, Og?rek, Figi, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Groch, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Mr?wki, Owady (inne), Fasolka, Trufle, Grzyby (inne), Orzech w?oski, Kaczka, G ??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Przegrzebki (ma?? e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, S?l, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Awokado, Kalafior, Imbir, Jajko, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Mertensia
Synonimy	Jadalne li?cie, Li?cie o smaku ostryg, Wega?ska ostryga, Li?cie do sushi
Wymiary	Li?? ma od minimum 6 cm do maksimum 10 cm d?ugo? ci, od nasady do czubka li?cia
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