

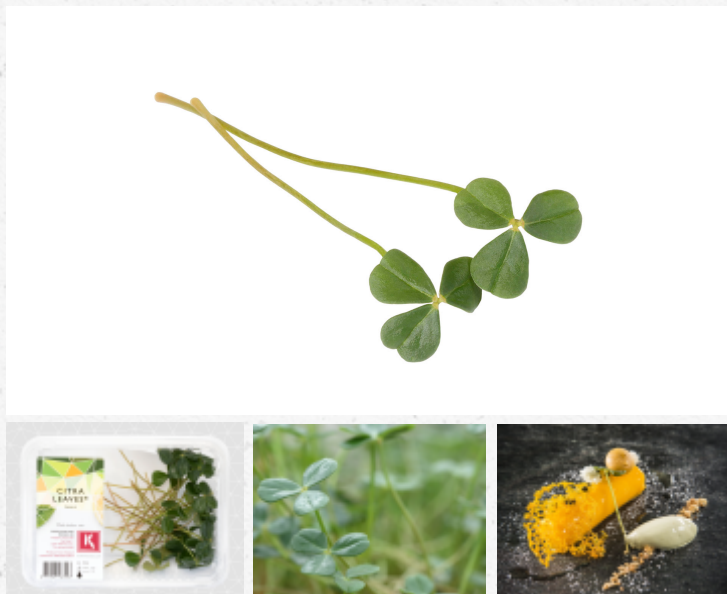


Citra Leaves

Oxalis

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Odświeżający, kwaskowe nuty cytrusowe
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przebrzeżki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Matki, Dynia, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Citra Leaves to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Jest to liść dekoracyjny, który wewnątrz posiada srebrny kolor.



SMAK

Citra Leaves to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Jest to liść dekoracyjny, który wewnątrz posiada srebrny kolor. Citra Leaves mają intensywny, kwaśny cytrusowy smak, który przypomina jabłko Granny Smith lub lekkie cytrusy. Kwaśny smak występuje zarówno w liściu, jak i w odydze.

TASTE FRIENDS

Citra Leaves można stosować w wielu różnych potrawach, od ryb po drób, co jest ich dużą zaletą.

POCHODZENIE

Citra Leaves pierwotnie pochodzi z Andów w Chile. Tam liście są często używane jako zamiennik octu. Są również użyte dla orzeźwiającego kwaśnego smaku.

DOSTĘPNOŚĆ

Citra Leaves® są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do dziewięciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. Wytwarzane zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Citra Leaves spełnia standardy higieny w kuchni. Produkty wymagają jedynie opłukania, ponieważ rosną czyste i higieniczne.

SPECYFIKACJE

Smak

Kwaśny

Kultury	Alpejska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałtycka, Chilijska, Kreolska, Francuska, Włoska, Japońska, Koreańska, Meksykańska, Nordycka, Peruwianka, Portugalska, Latynoamerykańska, Hiszpańska
Stosowanie	Pokrycie, Dekoracja, Smażenie na głębokim oleju, Garnirunek, Marynowanie
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikizna, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Morela, Banan, Jagody, Borówki amerykańskie, Wiśnia, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Figi, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, Liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Szczypiorek, Mięta, Fasolka, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołęb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małłe w. Jakuba), Ostryga, Kałamarz, Sól, Wanilia, Papryka chili, Awokado, Marchewka, Imbir, Cebula, Ziemniak, Dynia piłmowa, Bataty (śodkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ryż, Sos sojowy, Cukier, Tofu
Nazwa łacińska	Oxalis
Synonimy	Jadalne liście, Kapusta kiszona, Koniczyna, Szczłłiwa koniczyna, Liście koniczyny, Jadalne koniczyny, Szczawik, Liście cytrusów
Wymiary	od 5 do 10 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