

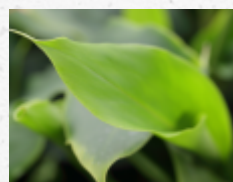


Cardamom Leaves

Elettaria

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Cynamonowy, drzewny, lekko słodki
Pory roku	Jesień, Zima, Grill, Przegrybki (małże w. Jakuba), Dziczyzna, Homar, Dzień Matki, Małże, Rabarbar, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Cardamom Leaves posiada typowy smak cynamonu, drewna i ma słodki smak.



SMAK

Cardamom Leaves posiada typowy smak cynamonu, drewna i ma słodki smak.

TASTE FRIENDS

Cardamom Leaves to doskonały dodatek do napojów, świetnie sprawdzi się w naparze o słodkim smaku lub zmieszany z mlekiem. Możesz również stosować w sosach lub wywarach. Produkt bardzo dobrze łączy się również z rybami. Podgrzanie pozwoli wydobyć z nich to, co najlepsze.

POCHODZENIE

Cardamom to jedna z najstarszych i najdroższych przypraw świata, o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Do gotowania można używać zarówno liści, jak i nasion. Ta przyprawa należy do rodziny imbirów i pochodzi z Indii, Pakistanu i Nepalu.

DOSTĘPNOŚĆ

Cardamom Leaves są dostępne przez cały rok i można je łatwo 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.

Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Cardamom Leaves spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt wymaga jedynie opłukania, ponieważ rośnie czysto i higienicznie.

SPECYFIKACJE

Smak

Umami, Słodki

Kultury	Alpejska, Azjatycka, Chińska, Kreolska, Francuska, Indyjska, Indonezyjska, Meksykańska, Tajska
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Zasinienie, Konserwowanie, Zimny napar, Konfitura, Smażenie na gorącym oleju, Wysuszenie, Ekstrahujący, Fermentujący, Zamrażanie, Żel, Pieczenie na rożnie, Gorący napar, Macerowanie, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikizna, Napary, Danie główne, Mięso, Drób, Zupy, Sushi, Herbata, Dania wegetariańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Żabnica, Ryby (świeżonowodne), Banan, Jagody, Borówki amerykańskie, Wiśnia, Orzech kokosowy, Kalamondin, Limonka, Mandarynka, Marakuja, Żurawina, Granat, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Mięta, Ananas, Wołowina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Cielęcina, Kaczka, Czarny pieprz, Cynamon, Wanilia, Burak, Imbir, Rabarbar, Kuskus, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ryż, Sos sojowy, Cukier, Yuzu
Nazwa łacińska	Elettaria
Synonimy	Jadalne liście, Liście cynamonu, Liście kardamonu, Liście do sous-vide, Aromat do sous-vide, Kwiat cynamonu
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