



Kaffir Lime Leaves

Citrus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Słodki cytrusowy, limonka
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Boże Narodzenie, Przeźrebki (małżeństwo Jakuba), Dzicyzna, Dzień Matki, Grzyby, Ostrygi, Dyńa, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Kaffir Lime Leaves są białoszare, ciemnozielone z jednej strony i jasnozielone z drugiej.



SMAK

Kaffir Lime Leaves są białoszare, ciemnozielone z jednej strony i jasnozielone z drugiej. Liście rosną w parach, jeden z liści jest większy od drugiego.

TASTE FRIENDS

Produkt jest często stosowany w kuchni azjatyckiej, np. w zupach, curry, czy jako dodatek do ryżu. Produkt dobrze komponuje się również z rybami, jagnięciną, wieprzowiną i kurczakiem. Liście limonki Kaffir mogą być również używane jako napar zarówno do napojów alkoholowych, jak i bezalkoholowych.

POCHODZENIE

Kaffir Lime Leaves pochodzą z obszarów Azji Południowo-Wschodniej, takich jak Laos, Birma (Myanmar). W Holandii uzyskanie świeżych liści jest praktycznie niemożliwe. Liście mają zapach podobny do cytronelli, który ma działanie uspokajające i przeciwzapalne.

DOSTĘPNOŚĆ

Kaffir Lime 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. Produkowane w społecznie odpowiedzialnej kulturze. Kaffir Lime Leaves spełniają higieniczne standardy kuchni. Przed użyciem produkty wymagają jedynie spłukania, ponieważ rosną w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, KwaŹny, Umami
Kultury	AfrykaŹska, Arabska, Azjatycka, Australijska, ChiŹska, Francuska, Indyjska, Indonezyjska, JapoŹska, KoreaŹska, Perska, Portugalska, HiszpaŹska, Tajska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, OkazaŹy, Zimny napar, Konfitura, Wycinanie z ksztaŹtem, Wysuszenie, EkstrahujŹcy, FermentujŹcy, ZamraŹanie, Źel, GorŹcy napar, MacerowaŹ, Marynowanie, Olej, Marynowanie, PaliŹ, Sous vide, Gotowanie na parze, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikizna, Grill, Napary, Obiad, Danie gŹŹwne, MiŹso, Makaron, Cukiernictwo, DrŹb, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegaŹskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, WŹdka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, MiŹczaki (inne), Dorsz, WŹgorz, Źabnica, ŹosoŹ, Ryby (sŹonowodne), Ryby (sŹodkowodne), Skorupiaki, JabŹko, Morela, Banan, Jagody, BorŹwki amerykaŹskie, WiŹnia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, OgŹrek, BakŹaŹan, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, PomaraŹcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Źliwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, KrŹlik, Dzikizna (inne), Koper wŹoski, MiŹta, Bylica draganek (estragon), MrŹwki, Owady (inne), WoŹowina, Kozina, JagniŹcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, CielŹcina, MiŹso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Pistacja, Kurczak, Kaczka, GŹŹ, BaŹant, GoŹŹb, PrzepiŹrka, Indyk, DrŹb (inne), Przegrzebki (maŹŹe Źw. Jakuba), Ostryga, KaŹamarnica, Cynamon, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Burak, Kalafior, Cykoria, Imbir, Cebula, Rabarbar, Bataty (sŹodkie ziemniaki), Kuskus, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, RyŹ, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ŹaciŹska	Citrus
Synonimy	Wok, Curry, Thom Gha Kai, Tom Kha Gai, Tom Kha Kai, Jadalne liŹcie, LiŹcie do sous-vide, LiŹcie cytrusŹw, LiŹcie kafiru, LiŹcie limonki, LiŹcie limonki kafir, Aromatyczne liŹcie, LiŹcie azjatyckie

Wymiary

od 8 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