

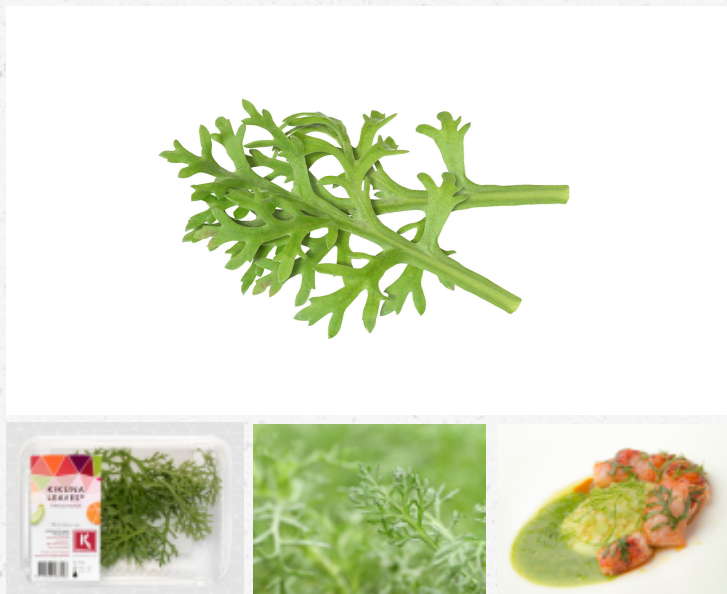


Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Marchew, seler
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Wielkanoc, Dziczyna, Dzień Matki, Grzyby, Dynia, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Kikuna® Leaves to dekoracyjne liście o wyraźnym aromacie marchwi lub selera.



SMAK

Kikuna® Leaves to nazwa jadalnych liści marki Koppert Cress. Kikuna® Leaves to dekoracyjne liście o wyraźnym aromacie marchwi lub selera.

TASTE FRIENDS

Kikuna® Leaves można stosować w sałatkach, z surową rybą i daniami ze skorupiaków, są również bardzo smaczne w cieście tempura.

POCHODZENIE

Roślina jest od wieków używana w Azji, głównie jako zioło do przyprawiania potraw. Każda część rośliny jest jadalna, ale preferowane są młode liście. Jest to roślina typowo azjatycka, mająca liczne zastosowania jako składnik i dekoracja.

DOSTĘPNOŚĆ

Kikuna® Leaves są dostępne przez cały rok i można je łatwo przechowywać do dziesięciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. Wyprodukowane w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Kikuna Leaves spełniają higieniczne standardy kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy przed spożyciem produkt wymaga jedynie spłukania.

SPECYFIKACJE

Smak

Kwaśny, Słodki, Umami

Kultury	Alpejska, Azjatycka, Bałtycka, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, Japońska, ? ródziemnomorska, Nordycka, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska
Stosowanie	Dekoracja, Garnirunek
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Desery, Ryba, Owoce, Dzikizna, Grill, Danie główne, Mięso, Drób, Przekąska, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (słonowodne), Ryby (słodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Limonka, Mandarynka, Pomarańcza, Groch, Ananas, Dynia, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Wołowina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Kałamarnica, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cebula, Ziemniak, Dynia piżmowa, Bataty (słodkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Ponzu, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa łacińska	Chrysanthemum
Synonimy	Jadalne liście, Liście klonu, Zielona marchewka, Liście marchwi, Na? marchwi, Jadalna chryzantema, Liście chryzantemy, Liście maamo, Liście matki ziemi
Wymiary	Minimum 5 cm, maksimum 8 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