

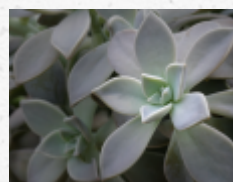


Majii Leaves

Graptopetalum

Pochodzenie	Afryka
Smak/Aromat	Soczysty i chrupi?cy li??
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Dzie? Ojca, ?led?, Dzie? Matki, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Ze wzgl?du na naturaln? zdolno?? magazynowania w li ?? mo?emy wype?ni? r??nymi smakami.



TASTE

Majii Leaves to nazwa jadalnego li?cia marki Koppert Cress.

TASTE FRIENDS

Majii Leaves ?wietnie komponuj? si? z langustynk? i zielonymi winogronami lub z kwa?nymi dodatkami, np. rabarbarem. Dla uzyskania najlepszego po??czenia smakowego, zaleca si? zestawie? Majii Leaves ze s?odkimi sk?adnikami.

POCHODZENIE

Majii Leaves to li?cie w ksztalcie kropli, s? soczyste i pochodz?c? z Afryki. Li?cie s? naturalnym magazynem wody w okresach suszy. To wyja?nia nazw?: Majii, „woda” w Swahili.

DOST?PNO??

Majii Leaves s? dost?pne przez ca?y rok i mo?na je bez problemu przechowywa? do dziewi?ciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C. Produkowany jest w spo?ecznie odpowiedzialnej hodowli i spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny spos?b uprawy produkt przed spo?yciem wymaga jedynie sp?ukania.

SPECYFIKACJE

Smak

Gorzki, Kwa?ny

Kultury

Afryka?ska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, Japo?ska, Nordycka

Stosowanie	Blanszowanie, Okaza?y, Pokrycie, Iniekcja, Marynowanie, Marynowanie, Skórowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze
Kolor	Niebieski, Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Desery, Ryba, Owoce, Napary, Cukiernictwo, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Królik, Dzikczyzna (inne), Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Musztarda, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Burak, Marchewka, Imbir, Rabarbar, Oliwa z oliwek, Ponzu, Sos sojowy, Cukier, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Graptopetalum
Synonimy	Fette Henne, Sous Vide, Jadalne li?cie, Jadalny sukulent, Sukulenty, Li?cie do naparu, G?bczaste Li?cie, Soczyste li?cie, Li?cie deserowe
Wymiary	Minimum 6, 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