

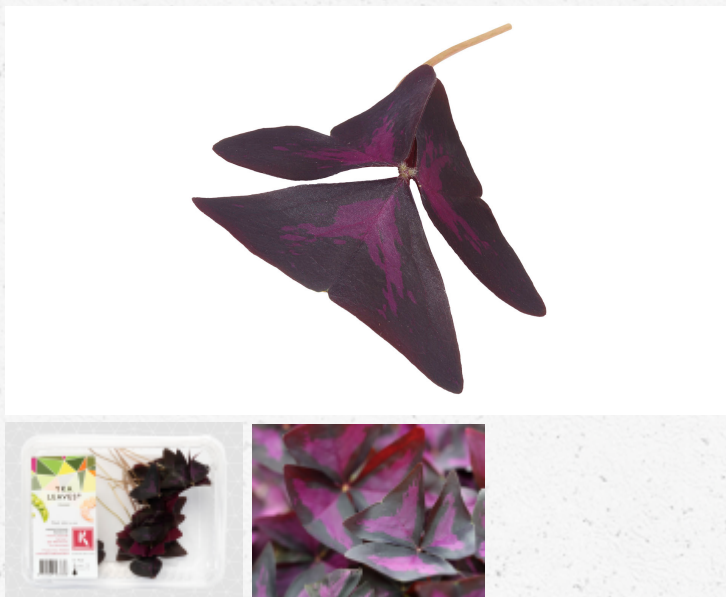


Yka Leaves

Oxalis

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Kwaśny z lekko słodkim posmakiem
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Boże Narodzenie, Przegrzebki (marchewki, w. Jakuba), Homar, Dzień Matki, Ostrygi, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Liście Yka Leaves mają mocno kwaśny smak z lekko słodkim posmakiem.



SMAK

Yka Leaves to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Liście Yka Leaves® mają mocno kwaśny smak z lekko słodkim posmakiem. Dzięki gęstszemu fioletowemu kolorowi liści z delikatnymi jaśniejszymi akcentami są niezwykle dekoracyjne.

TASTE FRIENDS

Yka Liście dobrze sprawdzają się w połączeniu z homarem, przegrzebkami i mięsami. Stanowią również pyszny dodatek do dań warzywnych o "ziemistym" smaku, zawierających na przykład buraki, warzywa korzeniowe lub bulwy. Stanowią one doskonały dodatek do wędzonych lub grillowanych warzyw, ryb i mięs.

POCHODZENIE

Liście Yka pochodzą z Ameryki Południowej, gdzie występują w dużych ilościach w środowisku naturalnym, głównie w Brazylii. Yka Leaves® to część dużej rodziny: stwierdzono ponad 900 różnych odmian.

DOSTĘPNOŚĆ

Yka Leaves® są dostępne przez cały rok i w odpowiednich warunkach mogą być przechowywane nawet do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2°C do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2°C do 4°C.

Produkt został wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie i spełniającej wszelkie standardy higieny w kuchni.

Produkt gotowy do użycia, ponieważ uprawia się go w czystych oraz higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak	KwaŹny
Kultury	Alpejska, ArgentyŹska, Azjatycka, Kreolska, Francuska, WŹoska, MeksykaŹska, Portugalska, LatynoamerykaŹska, HiszpaŹska
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Zimny napar, Konfitura, Dekoracja, EkstrahujŹcy, ZamraŹanie, Garnirunek, Źel, Marynowanie, PaliŹ, Syrop
Kolor	Niebieski, Fioletowy, Czerwony
Naczynia	Alkohol, Źniadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Napary, Cukiernictwo, DrŹb, SaŹatki, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegaŹskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, WŹdka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, MiŹczaki (inne), JabŹko, Banan, BorŹwki amerykaŹskie, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, PomaraŹcza, Marakuja, Groch, Źliwka, Dynia, Truskawka, Arbuz, Jelenina, KrŹlik, Dziczyzna (inne), MiŹta, Bylica draganek (estragon), WoŹowina, Szynka suszona, Kozina, JagniŹcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, CielŹcina, MiŹso (inne), MigdaŹy, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech wŹoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, GŹŹ, BaŹant, GoŹŹb, PrzepiŹrka, Indyk, DrŹb (inne), Przegrzebki (maŹŹe Źw. Jakuba), Ostryga, KaŹamarnica, Czarny pieprz, SŹl, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Kalafior, Imbir, SaŹata, Rabarbar, Dynia piŹmowa, Bataty (sŹodkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, RyŹ, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ŹaciŹska	Oxalis
Synonimy	Jadalne liŹcie, Szczaw, Szczaw leŹny, KwaŹne liŹcie, Fioletowe liŹcie, LiŹcie motyli, SŹodka koniczyna, LiŹcie deserowe
Wymiary	Źodyga o dŹugoŹci 8-10 cm, liŹŹ o wielkoŹci 7-9 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