



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Pochodzenie	Oceania
Smak/Aromat	Galaretowata, wodnista, lekko sódoko-kwaśny
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Dziczyna, Halloween, Grzyby, Małże, Dynia, Rabarbar
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Aikiba® Leaves to nazwa handlowa jadalnej rośliny firmy Koppert Cress. Aikiba® Leaves znane jest jako „kobiece palce”, „szpinak długi” lub „ochro” i posiada lekko sódoko-kwaśny smak.



SMAK

Aikiba® Leaves to nazwa handlowa jadalnej rośliny firmy Koppert Cress. Aikiba® Leaves znane jest jako „kobiece palce”, „szpinak długi” lub „ochro” i posiada lekko sódoko-kwaśny smak. Kiedy roślina ta używana jest na surowo dodaje pięknego wizualnego efektu, oraz galaretowatego, wodnistego i papkowatego uczucia w ustach. Dodanie czoszczu liści daje galaretowaty efekt natomiast wodyki, lekko sódoko-kwaśny smak. Dlatego że Aikiba® Leaves niesamowicie przyciąga wzrok dzięki swojej formie, dobrze nadaje się do różnego rodzaju koktajli, kreacji z tempurą oraz egzotycznym akcentem, jest to także bardzo funkcjonalna rzecz w różnych daniach z ryby, sera, skorupiaków oraz dziczyny.

PRZYJAZNE SMAKI

Dlatego że Aikiba® Leaves niesamowicie przyciąga wzrok dzięki swojej formie, dobrze nadaje się do różnego rodzaju koktajli, kreacji z tempurą oraz egzotycznym akcentem, jest to także bardzo funkcjonalna rzecz w różnych daniach z ryby, sera, skorupiaków oraz dziczyny.

POCHODZENIE

Źródło pochodzenie rośliny Aikiba® Leaves można znaleźć na terenach Papui Nowej Gwinei, Wysp Cieśniny Torresa, Samoa i Wysp Salomona. W naturalnym środowisku rośliny te rosną bardzo szybko i stanowią ważne źródło pokarmu dla lokalnej społeczności. Tradycyjnie liście używane są jako warzywa, które zawierają ważne składniki odżywcze, a każda część tej rośliny jest jadalna.

DOST?PNO??

Accla Cress® jest dost?pna przez ca?y rok i mo?e by? przechowywana do siedmiu dni w temperaturze 2-7°C.

Produkt zosta? wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie i spe?nia wszelkie normy higieny w kuchni. Produkt uprawia si? w czystych oraz higienicznych warunkach, dlatego od razu jest gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Australijska, Kreolska, Indyjska, Indonezyjska, Korea?ska, Meksyka?ska, Latynoameryka?ska, Tajska
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Fermentuj?cy, ?el, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Dziczyzna, Przek?ska, Zupy, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Cytrusy, Orzech kokosowy, Og?rek, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Ananas, Dynia, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Koper w?oski, Mi?ta, Owady (inne), Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Przegrzebki (ma??e ? w. Jakuba), Papryka chili, Kalafior, Cebula, Kuskus, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Abelmoschus
Synonimy	Szpinak z d?ungli, Jadalne li?cie
Wymiary	od 6 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