

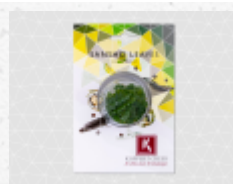


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Myśl cytrusy, yuzu i kaffir lime
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Dzień Ojca, Dzikizna, Homar, Grzyby, Dynia, Truskawka
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Sansho Leaves mają świeży smak, który przywodzi na myśl cytrusy, yuzu i kaffir lime



SMAK

Sansho Leaves mają świeży smak, który przywodzi na myśl cytrusy, yuzu i kaffir lime.

Ta świeżość łączy się z pikantnymi i ostrymi nutami. Podczas jedzenia liście te powodują lekkie mrowienie w ustach, podobne jak Sechuan Button. Te świeże liście są wspaniałe w smaku.

TASTE FRIENDS

Sansho Leaves mogą być używane w całości i świetnie sprawdzają się w różnych zastosowaniach. Naturalnie, ten produkt pasuje do kuchni północno-wschodniej Azji, ale także pięknie komponuje się z innymi kuchniami świata. Cytrusowe nuty Sansho Leaves świetnie łączą się z rybami, mięsem i skorupiakami. Sansho Leaves są aromatyczne, powodują lekkie mrowienie a to sprawia, że są doskonałymi dodatkami do koktajli i naparów. Dzięki wykorzystaniu subtelnych właściwości oczyszczających podniebienie liście Sansho, desery stają się wyjątkowym doświadczeniem smakowym.

POCHODZENIE

Roślina Sansho Leaves znana jest również jako japoński pieprz górski i występuje w wielu różnych formach w kuchni japońskiej. Jest to sezonowe owoce tej rośliny są zbierane i używa się je na surowo, suszy się lub marynuje. Suszone owoce Sansho Leaves to jeden z siedmiu przypraw w Shichimi, mieszance przypraw w kuchni japońskiej. Można znaleźć je w japońskim moździerzu z tuczek, Suribachi i Surikogi, aby używać je w hot-pot i Aemono (daniem w przebraniu). Tradycyjnie Surikogi, tuczek, wykonuje się z drzewa Sansho, co daje jedzeniu subtelny nut jego smaku. Suszone liście tej rośliny są używane jako zioło lub posypka i nazywają się Kinome. W Korei Sansho Leaves (Chopi) przez wieki były używane w pastach Jang, zanim Portugalia nie sprowadziła papryczki chili z Ameryki. Pasta Jang z Sansho Leaves stanowiła podstawę słynnej pasty przyprawowej Gochujang z chili, którą wszyscy dzisiaj znamy.

DOSTĘPNOŚĆ

Sansho Leaves są dostępne przez cały rok i można je przechowywać w temperaturze od 2 do 7°C przez tydzień. Produkowane zgodnie z odpowiedzialnymi metodami uprawy, Sansho Leaves spełniają standardy higieny w kuchni. Liście są gotowe do użycia, nawet gdy są suszone, zachowuj swoje właściwości. Uprawiane zgodnie ze wszystkimi współczesnymi normami bezpieczeństwa.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Azjatycka, Chińska, Kreolska, Francuska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Nordycka, Perska, Portugalska, Tajska, Turecka
Opakowanie	25 ct.
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Konfitura, Dekoracja, Zamrażanie, Garnirunek, Gorący napar, Macerowanie, Marynowanie, Olej, Sous vide
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Żniadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dzikie, Napary, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa

Przyjazne smaki

Gin, Wódka, Ser mozzarella, 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, Cytrusy, Orzech kokosowy, Ogórek, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Gruszka, Ananas, Dynia, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagni?cina, Wieprzowina, Baranina, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Pistacja, Orzech w?oski, Kaczka, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Cynamon, Kminek, Sól, Wanilia, Awokado, Seler, Marchewka, Kalafior, Cebula, Ziemniak, Kuskus, Jajko, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Sos sojowy, Tofu, Yuzu

Nazwa ?aci?ska

Zanthoxylum

Synonimy

Sancho, Sansjo, Chopi

Wymiary

" Li?? ma od 4 do 6 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