



Aikiba® Leaves

Abelmoschus

Origem	Oceania
Sabor / Aroma	Gelatinoso, aquoso, ligeiramente agri-doce
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Caça, Halloween, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora, Ruibarbo
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

As Aikiba® Leaves são conhecidas como 'dedos de senhora', 'espinafre selvagem' ou 'quiabo' e possuem um sabor ligeiramente agri-doce.



SABOR

Aikiba® Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. As Aikiba Leaves são conhecidas como 'dedos de senhora', 'espinafre selvagem' ou 'quiabo' e possuem um sabor ligeiramente agri-doce. Quando utilizadas em estado cru são um ingrediente visualmente atraente, com características gustativas gelatinosas, aquosas e pastosas. Utilize (parcialmente) as folhas para obter a consistência gelatinosa e o caule para o ligeiro sabor agri-doce.

PROVE AMIGOS

Graças às suas atraentes propriedades visuais, as Aikiba® Leaves podem ser perfeitamente utilizadas em combinação com cocktails, criações de tempura, criações com um toque exótico ou como um elemento funcional em vários pratos de peixe, queijo, crustáceos ou animais de caça.

ORIGEM

A origem das Aikiba® Leaves relaciona-se com a área da Papua- Nova Guiné, Ilhas do Estreito de Torres, Tonga, Samoa e das Ilhas Salomão. As plantas crescem bastante rápido no seu habitat natural e são uma importante fonte de nutrição para os habitantes. As folhas são tradicionalmente utilizadas como vegetais e contêm alguns nutrientes valiosos, sendo possível consumir todas as partes da planta.

DISPONIBILIDADE

Aikiba® Leaves esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma ambiente adaptado, Aikiba Leaves atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Australiano, Creolico, Indiano, Indonésio, Coreano, Mexicano, Sul Americano, Tailandês
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Decoração, Fritar, Fermentação, Gel, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Peixe, Funcional, Caça, Snack, Sopa, Chá, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Cítrico, Coco, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Abacaxi, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Funcho, Hortelã, Outros insetos, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vieira, Malagueta, Couve-flor, Cebola, Cuscuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Abelmoschus
Sinónimos	Aikiba Leaves
Dimensões	6 a 10 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g