



Cardamom Leaves

Elettaria

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Canela, madeira, ligeiramente doce
Temporada	Outono, Inverno, BBQ, Vieira, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Mexilhão, Ruibarbo, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O cardamomo tem um sabor típico a canela, mas também é fresco.



SABOR

O cardamomo tem um sabor típico a canela, mas também é fresco.

PROVE AMIGOS

Fresco como infusão ou combinado com gin. A folha também é especialmente indicada para usar em molhos ou caldos. Também combina perfeitamente com pratos de peixe. Ao cozinhar as folhas ou aquecer, sobressai mais o seu sabor.

ORIGEM

O cardamomo, com sabor e aroma únicos, é uma das especiarias mais antigas e mais caras do mundo. São usadas tanto as folhas como as sementes. Esta especiaria é da família do gengibre e provem originariamente da Índia, Paquistão e Nepal.

DISPONIBILIDADE

Cardamom 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, Cardamom 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	Umami, Doce
-------	-------------

Culturas	Alpino, Aziatisch, Chinês, Creolico, Francês, Indiano, Indonésio, Mexicano, Tailandês
Uso	Branquear, Misturar, Triturar, Esmagar, Enlatados, Infusão a frio, Confitar, Fritar, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Grelhar, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Infusões, Prato principal, Carne, Aves, Sopa, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Peixe (água salgada), Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Coco, Calamansi, Lima, Tangerina, Maracujá, Ameixa, Romã, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Anis, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Vitela, Pato, Pimenta preta, Canela, Baunilha, Beterraba, Gengibre, Ruibarbo, Cuscuz, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Yuzu
Nome em latim	Elettaria
Sinónimos	Folhas de cardamomo
Dimensões	20 a 25 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