

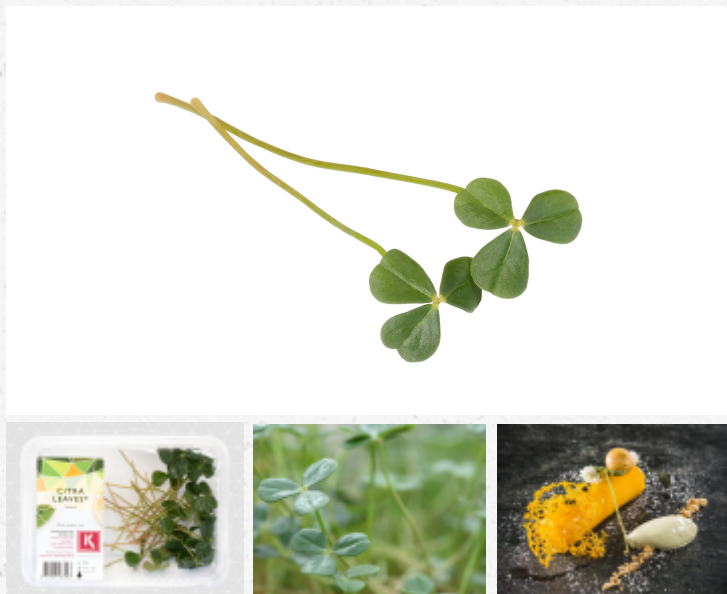


Citra Leaves

Oxalis

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Tons cítricos frescos e ácidos
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Páscoa, Dia da mãe, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Folha decorativa com parte inferior prateada.



SABOR

Citra Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Folha decorativa com parte inferior prateada. Citra Leaves tem um forte sabor ácido e cítrico, que lembra a maçã Granny Smith.

PROVE AMIGOS

O sabor ácido está presente tanto na folha como no talo. É um produto versátil que se usa tanto em pratos de peixe como aves. Também combina bem com saladas e sobremesas.

ORIGEM

Citra Leaves é originária do Chile, onde cresce nas montanhas dos Andes. Aí a planta também era usada como substituto do vinagre. Devido ao seu sabor ácido mastigavam a planta para refrescar.

DISPONIBILIDADE

Citra Leaves está 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 um ambiente adaptado, Citra Leaves atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiênico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Azedo
--------------	-------

Culturas	Álpino, Argentino, Aziatisch, Australiano, Báltico, Chileno, Creolico, Francês, Italiano, Japonês, Coreano, Mexicano, Nórdico, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol
Uso	Cobertura, Decoração, Fritar, Guarnição, Conservas
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Coco, Milho, Pepino, Figos, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Hortelã, Feijões, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Malagueta, Abacate, Cenoura, Gengibre, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu
Nome em latim	Oxalis
Sinônimos	Oxalis verde
Dimensões	5 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