



Hummus Leaves

Cicer

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Grão de bico
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Natal, Caça, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Hummus Leaves tem um sabor agradável com aroma rico a grão-de-bico e um travo salgado/amargo.



SABOR

As Hummus Leaves são a folha dura da planta original do grão-de-bico, conhecida como a base para o famoso húmus. As Hummus Leaves são uma folha decorativa para utilizar, por exemplo, na gastronomia asiática e oriental.

PROVE AMIGOS

Tem um sabor agradável com aroma rico a grão-de-bico e um travo salgado/amargo. Um ingrediente bem-vindo em pratos quentes e frios, principalmente em combinação com cominhos, leguminosas, beringela, abóbora, beterraba e pistácio.

ORIGEM

As Hummus Leaves são a jovem planta Cicer, conhecida por produzir grãos-de-bico. O grão-de-bico é o ingrediente principal para o húmus. É também utilizado em saladas, sopas, estufados e no caril. Acredita-se que a planta Cicer é oriunda do sudeste da Turquia/Síria.

DISPONIBILIDADE

Hummus 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, Hummus 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, Alpino, Árabe, Aziatisch, Bálcãs, Chinês, Creolico, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Coreano, Mediterrâneo, Persa, Português, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Crustáceos, Peixe, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Tamboril, Marisco, Maçã, Pepino, Beringela, Figos, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Cebolinho, Hortelã, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Cominho, Malagueta, Espargos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Cicer
Sinônimos	Folha de grão
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