



Kaffir Lime Leaves

Citrus

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cítrico doce, lima
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Vieira, Caça, Dia da mãe, Cogumelos, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Kaffir Lime Leaves tem reflexos verde-escuros brilhantes e parte de trás de cor verde clara.



SABOR

Kaffir Lime Leaves tem reflexos verde-escuros brilhantes e parte de trás de cor verde clara. As folhas crescem em pares de uma folha grande e uma mais pequena.

PROVE AMIGOS

É muito usado na cozinha asiática. Pode usar-se em sopas, caril, ou para dar sabor ao arroz, mas também combina bem com peixe, cabrito, carne de porco e frango. Pode também ser usado como infusão, tanto em bebidas com ou sem álcool.

ORIGEM

O Kaffir Lime Leaves é originário de regiões do Sudeste da Ásia, tais como Laos e Myanmar. Nos países baixos apenas pode ser adquirido fresco. A folha em um aroma parecido com a citronela, um efeito relaxante e diz-se que cura infeções.

DISPONIBILIDADE

Kaffir Lime 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, Kaffir Lime 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	Amargo, Azedo, Umami
--------------	----------------------

Culturas	Africano, Árabe, Aziatisch, Australiano, Chinês, Francês, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano, Persa, Português, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cortar com forma, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Aves, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, 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, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Funcho, Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Baunilha, Malagueta, Espargos, Beterraba, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Cebola, Ruibarbo, Batata doce, Cuscuz, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Citrus
Sinónimos	Folha de lima kaffir
Dimensões	8 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