

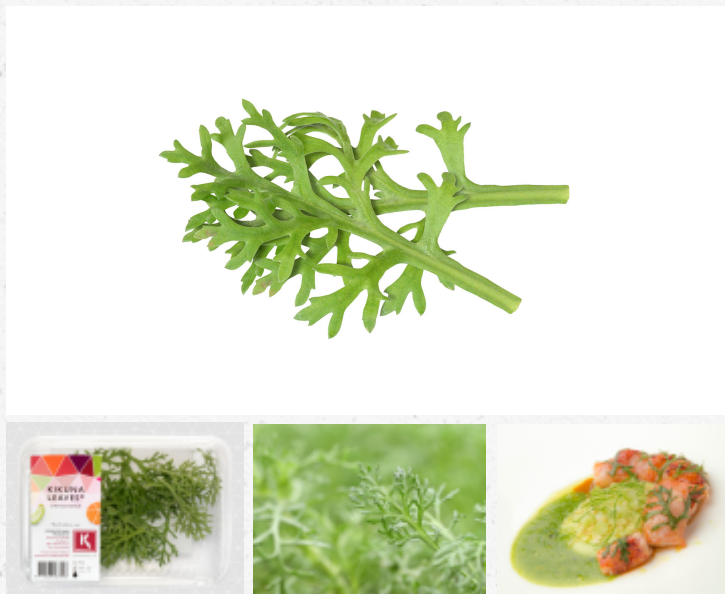


Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cenoura, aipo
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Páscoa, Caça, Dia da mãe, Cogumelos, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

São folhas decorativas com um claro sabor a cenoura e aipo.



SABOR

Kikuna® Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. São folhas decorativas com um claro sabor a cenoura e aipo.

PROVE AMIGOS

Kikuna® Leaves usa-se em saladas, peixe cru e marisco. Também se pode preparar uma tempura de Kikuna® Leaves.

ORIGEM

É uma planta usada já há séculos na Ásia, principalmente para condimentar pratos. Mesmo sendo possível comer todas as partes da planta, as folhas jovens são as preferidas. É um cultivo típico da Ásia com enorme variedade de utilizações e para decoração.

DISPONIBILIDADE

Kikuna® 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, Kikuna® 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	Azedo, Doce, Umami
-------	--------------------

Culturas	Álpino, Aziatisch, Báltico, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Mediterrâneo, Nórdico, Português, Russo, Espanhol
Uso	Decoração, Guarnição
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Grelhado, Prato principal, Carne, Aves, Snack, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Coco, Milho, Pepino, Lima, Tangerina, Laranja, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Salsinha, Estragão, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Lula, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Chrysanthemum
Sinônimos	Kikuna Leaves
Dimensões	Mínimo 5 cm, máximo 8 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