

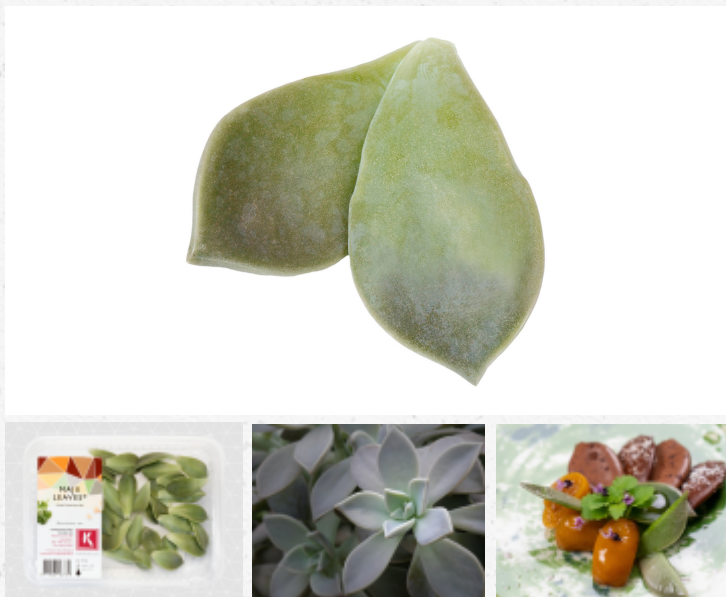


Majii Leaves

Graptopetalum

Origem	África
Sabor / Aroma	Folhas suculentas e crocantes
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Dia do pai, Arenque, Dia da mãe, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Têm uma grande capacidade para absorver sabores pelo que cada folha pode vir a ter sabores muito diferentes.



SABOR

Majii Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Têm uma grande capacidade para absorver sabores pelo que cada folha pode vir a ter sabores muito diferentes.

PROVE AMIGOS

Majii Leaves combina bem com camarão, uvas brancas ou com ingredientes ácidos, como o ruibarbo. Para a transmissão ideal do sabor Majii Leaves requer um contraponto doce.

ORIGEM

Majii Leaves são folhas em forma de gotas de um cacto especial trazido de África. Cada folha armazena água para os períodos de seca. É esta a razão do seu nome: Majii significa água em Suaíli.

DISPONIBILIDADE

Majii 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, Majii 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
-------	---------------

Culturas	Africano, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Nórdico
Uso	Branquear, Cortar, Cobertura, Injeção, Marinar, Conservas, Esfolar, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor
Cores	Azul, Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Sobremesa, Peixe, Fruta, Infusões, Pastelaria, Snack, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
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, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Aneto, Funcho, Hortelã, Salsinha, Estragão, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Beterraba, Cenoura, Gengibre, Ruibarbo, Azeite, Ponzu, Molho de soja, Açúcar, Yuzu
Nome em latim	Graptopetalum
Sinônimos	Majii Leaves
Dimensões	Mínimo 6, 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