



Oyster Leaves

Mertensia

Origem	América do Norte, Europa do Norte, América do Sul
Sabor / Aroma	Marinho, ostra
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Arenque, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Morango, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Oyster Leaves tem sabor a ostra, também é chamado de ostras vegetais.



SABOR

Oyster Leaves tem sabor a ostra, também é chamado de ostras vegetais. Em combinação com pratos de peixe são um ingrediente muito interessante.

PROVE AMIGOS

Oyster Leaves também pode ser usada como contraponto salgado. Pode pensar-se na combinação com pratos de mar e terra. A sua combinação com café ou chocolate também é interessante.

ORIGEM

As Oyster Leaves são originárias do norte da Europa e EUA. A folha que oferecemos é de uma variedade seleta com um marcante sabor e textura.

DISPONIBILIDADE

Oyster 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, Oyster 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	Australiano, Báltico, Chileno, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Português, Russo, Espanhol
Uso	Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Azul, Verde
Pratos	Cocktail, Crustáceos, Peixe, Funcional, Almoço, Prato principal, Massa, Snack, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Cítrico, Coco, Pepino, Figos, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Ervilhas, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Aneto, Funcho, Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Feijões, Trufa, Outros Cogumelos, Noz, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Malagueta, Espargos, Abacate, Couve-flor, Gengibre, Ovo, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Mertensia
Sinônimos	Folha de ostra
Dimensões	" A folha tem de um mínimo de 6 cm a um máximo de 10 cm de comprimento, da base à ponta"
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