



Syrha Leaves

Rumex

Origem	África, Europa Central, Europa do Norte, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Ácido fresco
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Arenque, Lagosta, Dia da mãe, Cogumelos, Ostra, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C



Syrha Leaves acrescenta um toque ácido e fresco a saladas, sopas, peixe e caça.

SABOR

Syrha Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress Para uma folha comestível. Syrha Leaves acrescenta um toque ácido e fresco a saladas, sopas, peixe e caça.

PROVE AMIGOS

Sobressai bem em macedónias de fruta, combinando com frutos vermelhos, chocolate branco e até coentros. O sabor tem origem nos ácidos ascórbico e oxálico natural.

ORIGEM

As Syrha Leaves são folhas verde-azuladas com um brilho prateado. Vem de uma planta que já era muito apreciada na antiguidade pelos egípcios e gregos, da família do Ruibarbo. A planta é comum em praticamente toda a Europa. Tem propriedades emulsionantes pelo que ajuda a melhorar a digestão de pratos especialmente gordos. O ácido oxálico está presente nas batatas e ruibarbo. O ácido ascórbico é conhecido como vitamina C.

DISPONIBILIDADE

Syrha 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, Syrha 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
Culturas	Alpino, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol
Uso	Branquear, Misturar, Decoração, Fermentação, Guarnição, Macerar, Conservas, Fumado, Sous vide
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Aneto, Hortelã, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Feijão encarnado, Cebola, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Rumex
Sinónimos	Syrha Leaves
Dimensões	No mínimo 5, no máximo 8 cm de comprimento
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