

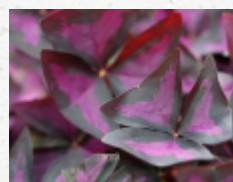


Yka Leaves

Oxalis

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Ácido, ligeiramente doce
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Vieira, Lagosta, Dia da mãe, Ostra, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Tem um forte sabor ácido com um ligeiro tom doce.



SABOR

Yka Leaves é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Tem um forte sabor ácido com um ligeiro tom doce. As folhas são muito decorativas graças à sua intensa cor púrpura e ao claro desenho das nervuras.

PROVE AMIGOS

Yka Leaves combina bem com caranguejo, vieiras, crustáceos em geral, e também com legumes com sabor a terra como a beterraba, cenoura ou tubérculos. Combina perfeitamente com verduras, peixe ou carne, assados ou fumados.

ORIGEM

Yka Leaves tem origem na América do Sul, onde é uma planta muito comum, sobretudo no Brasil. Pertence a uma grande família que contém descritas mais de novecentas variedades distintas.

DISPONIBILIDADE

Yka 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, Yka 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, Argentino, Aziatisch, Creolico, Francês, Italiano, Mexicano, Português, Sul Americano, Espanhol
Uso	Branquear, Misturar, Triturar, Infusão a frio, Confitar, Decoração, Extracção, Congelação, Guarnição, Gel, Conservas, Fumado, Xarope
Cores	Azul, Roxo, Vermelho
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Pastelaria, Aves, Salada, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Maçã, Banana, Mirtilo, Cítrico, Coco, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Ervilhas, Ameixa, Abóbora, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Estragão, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Couve-flor, Gengibre, Alface, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Oxalis
Sinónimos	Oxalis roxo
Dimensões	" Caule com 8-10 cm de comprimento, folha com 7-9 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