

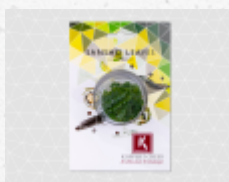


Sansho Leaves

Zanthoxylum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Lembra citrinos, yuzu e lima kaffir
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Dia do pai, Caça, Lagosta, Cogumelos, Abóbora, Morango
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Sansho Leaves folhas têm um sabor fresco, que lembra citrinos, yuzu e lima kaffir



SABOR

Sansho Leaves folhas têm um sabor fresco, que lembra citrinos, yuzu e lima kaffir. Esta frescura é combinada com notas apimentadas e de especiarias. Quando são comidas, estas folhas criam uma sensação de formigueiro suave, semelhante ao Sechuan Buttons. Estas folhas frescas são sensacionais!

PROVE AMIGOS

Sansho Leaves pode ser utilizado como um todo e funciona bem numa variedade de aplicações. Naturalmente, este produto combina bem com a cozinha do Norte e do leste asiático, mas também se presta muito bem a outras cozinhas. As notas cítricas das folhas de Sansho combinam bem com peixe, carne e crustáceos. A sensação aromática e de formigueiro das folhas de Sansho é um complemento perfeito para cocktails e infusões. As sobremesas tornam-se uma experiência de sabor única com a incorporação do subtil efeito de limpeza do paladar.

ORIGEM

The Sansho Leaves é também conhecida como a pimenta da montanha japonesa e encontra-se em muitas formas diferentes na cozinha japonesa. As bagas frescas sazonais desta planta são colhidas e utilizadas frescas, secas ou em conserva. As bagas secas das folhas de Sansho são uma das sete especiarias do Shichimi, uma mistura de especiarias na cozinha japonesa. As folhas jovens são esmagadas com um almofariz e pilão japoneses, o Suribachi e o Surikogi, para serem utilizadas em panelas quentes e Aemono (pratos preparados). Tradicionalmente, o Surikogi, o pilão, é feito de madeira da árvore Sansho, dando à comida um toque subtil do seu sabor. As folhas secas desta planta são usadas como erva ou cobertura e são chamadas Kinome. Na Coreia, as folhas de Sansho (Chopi) são utilizadas na pasta de especiarias Jang há séculos, antes de os portugueses importarem as pimentas das Américas. A pasta de especiarias Jang feita de folhas de Sansho lançou as bases para a famosa pasta de especiarias Gochujang com pimenta que todos conhecemos actualmente.

DISPONIBILIDADE

Sansho Leaves estão disponíveis durante todo o ano e podem ser conservadas a uma temperatura de 2-7°C durante uma semana. Produzidas de acordo com métodos de cultivo socialmente responsáveis, satisfazem as normas de higiene na cozinha. As folhas estão prontas a utilizar, mesmo quando secas mantêm o seu efeito. Cultivadas de acordo com todas as medidas atuais de segurança alimentar.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Árabe, Aziatisch, Chinês, Creolico, Francês, Indonésio, Italiano, Japonês, Nórdico, Persa, Português, Tailandês, Turco
Embalagem	25 ct.
Uso	Cozer, Branquear, Confitar, Decoração, Congelação, Guarnição, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Sous vide
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Infusões, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes

Ingredientes

Gin, Vodka, Mozzarella, 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, Cítrico, Coco, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Pera, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Porco, Ovelha, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Pistáchio, Noz, Pato, Faisão, Pombo, Codorniz, Canela, Cominho, Sal, Baunilha, Abacate, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Cebola, Batata, Cuscuz, Ovo, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu, Yuzu

Nome em latim	Zanthoxylum
Sinônimos	Sancho, Sansjo, Chopi
Dimensões	" A folha tem entre 4 e 6 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