



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kaffir Lime Leaves

Smaak	Zoete citrus, limoen
Gebruik	Als infusie, voor sauzen/ bouillon of in bij vis
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Kaffir Lime Leaves hebben een donkergroene, glimmende voorkant en een lichtgroene achterkant. De bladeren groeien als bladpaar met een groter en een kleiner blad. Het product wordt veel toegepast in de Aziatische keuken. Het wordt vaak gebruikt in soepen, curries of om rijst op smaak te brengen. Daarnaast zijn Kaffir Lime Leaves ook goed te combineren met vis, lam, varkensvlees en kip. Het blad kan ook als infusie gebruikt worden voor zowel alcoholische als non-alcoholische dranken.

Oorsprong

Kaffir Lime komt oorspronkelijk uit gebieden in Zuid oost Azië zoals Laos, Myanmar. In Nederland is het vrijwel niet vers verkrijgbaar. Het blad heeft een citronella-achtige geur, die als kalmerend wordt ervaren en waarvan beweerd wordt dat ze ontstekingen tegengaat.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Kaffir Lime Leaves is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Kaffir Lime Leaves aan de hygiënische normen in de keuken.

U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé