



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kaffir Lime Leaves

| | |
|-----------------------|---|
| Sapore | Agrumi dolci, limetta |
| Utilizzo | Come infuso, per salse/brodi o con il pesce |
| Coltivazione | Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico |
| Disponibilita' | Tutto l'anno |
| Conservazione | Sino a 7 giorni a 2-7°C |

Sapore ed utilizzo

Le Kaffir Lime Leaves sono di colore verde scuro e lucide davanti e di colore verde chiaro posteriormente. Le foglie crescono in coppia con una foglia più grande e una più piccola. Il prodotto è largamente utilizzato nella cucina asiatica.

Viene spesso usato nelle minestre, nei piatti al curry o per insaporire il riso. Il prodotto si sposa ottimamente anche con il pesce, l'agnello, il maiale e il pollo. Il prodotto può essere utilizzato anche come infuso per bevande alcoliche e analcoliche.

Origine

Il Kaffir Lime è originario delle aree del sud-est asiatico come il Laos, la Birmania. In Olanda non è praticamente disponibile fresca. La foglia ha un odore simile a quello della citronella ed ha un effetto calmante. Alcuni sostengono che aiuti a contrastare le infiammazioni.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

Disponibilita' e conservazione

Kaffir Lime Leaves e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Kaffir Lime Leaves ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé