



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Kaffir Lime Leaves

<b>Goût</b>	Agrumes sucrés, citron vert
<b>Utilisation</b>	En tant qu'infusion, dans des sauces/bouillons ou avec du poisson
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C.

### Goût et utilisation

Les feuilles Kaffir Lime Leaves se caractérisent par une face avant vers foncé et brillante et une face arrière vert clair. Les feuilles poussent par paires, comportant une feuille de grande taille et une feuille de plus petite taille. Ce produit est utilisé dans la cuisine asiatique, le plus souvent dans des soupes, des currys ou pour assaisonner le riz. Il se combine également à merveille avec du poisson, de l'agneau, du porc et du poulet. Ce produit peut aussi être utilisé en guise d'infusion, pour des boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

### Origine

Les Kaffir Lime Leaves sont originaires de régions d'Asie du Sud-Est, comme le Laos, la Birmanie (Myanmar). Aux Pays-Bas, il est pratiquement impossible de se procurer des feuilles fraîches. L'arôme de cette feuille fait penser à la citronnelle, une plante aux vertus calmantes et réputée être anti-inflammatoire.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

### Disponibilité et conservation

Kaffir Lime Leaves est disponible toute l'année et peut se conserver jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Produit en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé