



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kaffir Lime Leaves

Sabor	Cítrico doce, lima
Utilização	Como infusão, para molhos, caldos ou em pratos de peixe
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Kaffir Lime Leaves tem reflexos verde-escuros brilhantes e parte de trás de cor verde clara. As folhas crescem em pares de uma folha grande e uma mais pequena. É muito usado na cozinha asiática. Pode usar-se em sopas, caril, ou para dar sabor ao arroz, mas também combina bem com peixe, cabrito, carne de porco e frango. Pode também ser usado como infusão, tanto em bebidas com ou sem álcool.

Origem

O *Kaffir Lime Leaves* é originário de regiões do Sudeste da Ásia, tais como Laos e Myanmar. Nos países baixos apenas pode ser adquirido fresco. A folha em um aroma parecido com a citronela, um efeito relaxante e diz-se que cura infeções.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

Disponibilidade e armazenamento

Kaffir Lime Leaves esta 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 uma ambiente adaptado, *Kaffir Lime 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.



Conteúdo: 25 folhas por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com