



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Kaffir Lime Leaves

Smak	Słodki cytrusowy, limonka
Użycie	Jako napar, do sosów, bulionów lub do ryb
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Kaffir Lime Leaves są błyszczące, ciemnozielone z jednej strony i jasnozielone z drugiej. Liście rosną w parach, jeden z liści jest większy od drugiego. Produkt jest często stosowany w kuchni azjatyckiej, np. w zupach, curry, czy jako dodatek do ryżu. Produkt dobrze komponuje się również z rybami, jagnięciną, wieprzowiną i kurczakiem. Liście limonki Kaffir mogą być również używane jako napar zarówno do napojów alkoholowych, jak i bezalkoholowych.

Pochodzenie

Kaffir Lime Leaves pochodzą z obszarów Azji Południowo-Wschodniej, takich jak Laos, Birma (Myanmar). W Holandii uzyskanie świeżych liści jest praktycznie niemożliwe. Liście mają zapach podobny do cytronelli, który ma mieć działanie uspokajające i przeciwwzapalne.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

Dostępność i trwałość

Kaffir Lime Leaves są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Kaffir Lime Leaves* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 25 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com