



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sansho Leaves

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | Zitrusfrüchte, Yuzu und Kaffirlimette |
| Passt zu | Fisch, Fleisch, Krustentiere, Cocktails und Aufgüsse |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu 7 Tage bei 2–7°C |

Geschmack und Anwendung

Sansho Leaves haben einen frischen Geschmack, der an Zitrusfrüchte, Yuzu und Kaffir-Limette erinnert. Diese Frische wird mit pfeffrigen und würzigen Nuancen kombiniert. Beim Essen dieser Blätter entsteht ein weiches Kribbeln, ähnlich wie bei *Sechuan Button*®. Diese frischen Blätter sind sensationell im Geschmack.

Sansho Leaves können als Ganzes verwendet werden und eignen sich für eine Vielzahl von Anwendungen. Natürlich passt dieses Produkt gut zur nord- und ostasiatischen Küche. Es eignet sich aber auch wunderbar für andere Küchen. Die zitrusartigen Noten der *Sansho Leaves* passen gut zu Fisch, Fleisch und Krustentieren. Dieser aromatische, kribbelnde Sinneseindruck der *Sansho Leaves* ist eine perfekte Ergänzung für Cocktails und Infusionen. Desserts werden durch die Einbeziehung des subtilen Geschmacksreinigungseffekts von *Sansho Leaves* zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Herkunft

Die *sansho* Pflanze wird auch als japanischer Bergpfeffer bezeichnet und findet in vielen verschiedenen Formen in der japanischen Küche Verwendung. Die frischen saisonalen Beeren dieser Pflanze werden frisch, getrocknet oder eingelegt verwendet. Getrocknete *Sansho Leaves* sind eines der sieben Gewürze in Shichimi, einer



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

Gewürzmischung in der japanischen Küche. Die jungen Blätter werden mit einem japanischen Mörser und Stößel, dem Suribachi und Surikogi, zerstoßen und für Hot Pot und Aemono (angerichtete Speisen) verwendet. Traditionell besteht der Surikogi, der Stößel, aus Holz vom Sansho-Baum und verleiht dem Essen einen subtilen Hauch seines Geschmacks. Getrocknete Blätter dieser Pflanze werden als Kräuter oder Toppings verwendet und werden Kinome genannt. In Korea werden *Sansho Leaves* (Chopi) seit Jahrhunderten in der Jang-Gewürzpaste verwendet, bevor die Portugiesen Chilischoten aus Amerika importierten. Die Jang-Gewürzpaste aus *Sansho Leaves* legte den Grundstein für die berühmte Gochujang-Gewürzpaste mit Chili, die wir heute alle kennen.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sansho Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2–7°C eine Woche lang aufbewahrt werden. *Sansho Leaves* stammt aus umwelt- und sozialverträglichem Anbau und erfüllt alle Hygieneanforderungen in der Küche. Die Blätter sind gebrauchsfertig, auch wenn sie getrocknet sind, behalten die Blätter ihre Wirkung. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.



Inhalt: 25 Blätter im Becher.



Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com