



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Sabor	Cítricos, yuzu y lima kaffir
Uso	Pescados, carnes, crustáceos, cócteles e infusiones
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control biológico de plagas
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2–7°C

Sabor y aplicaciones

Sansho Leaves tienen un sabor fresco, que recuerda a los cítricos, el yuzu y la lima kaffir. Este frescor se combina con toques picantes y de pimienta. Cuando se comen, estas hojas crean una suave sensación de hormigueo similar a *Sechuan Buttons*®. El sabor de estas hojas frescas es sensacional.

Sansho Leaves pueden utilizarse como un todo y funcionan bien en diversas aplicaciones. Naturalmente, este producto combina bien con la cocina del norte y el este de Asia, pero también se presta maravillosamente a otras cocinas. Los toques cítricos *Sansho Leaves* combinan bien con pescados, carnes y crustáceos. La sensación aromática y cosquilleante de las hojas *Sansho Leaves* es un complemento perfecto para cócteles e infusiones. Los postres se convierten en una experiencia gustativa única con la incorporación del sutil efecto limpiador del paladar *Sansho Leaves*.

Origen

The sansho también se conoce como pimienta de montaña japonesa y se utiliza de muchas formas en la cocina japonesa. Las bayas frescas de temporada de esta planta se recogen y utilizan frescas, secas o encurtidas. Las bayas secas de las hojas de sansho



Sansho Leaves (*Zanthoxylum*)

son una de las siete especias del shichimi, una mezcla de especias de la cocina japonesa. Las hojas jóvenes se machacan con un mortero japonés, el Suribachi y el Surikogi, para utilizarlas con la olla caliente y el Aemono (platos aliñados). Tradicionalmente, el Surikogi, el mortero, se fabrica con madera del árbol sansho, lo que da la comida un sutil toque de su sabor. Las hojas secas de esta planta se utilizan como hierba o aderezo y se llaman Kinome. En Corea, *Sansho Leaves* (Chopi) se han utilizado en la pasta de especias Jang durante siglos antes de que los portugueses importaran el chile de América. La pasta de especias Jang de Hojas de *Sansho Leaves* sentó las bases de la famosa pasta de especias Gochujang con chile que todos conocemos hoy en día.

Disponibilidad y duración

Sansho Leaves está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2–7°C.

Sansho Leaves se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Las hojas están listas para usar, incluso cuando se secan, las hojas mantienen su efecto. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Contenido: 25 hojas en una taza.



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