



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Goût	Agrumes, yuzu et combava
Utilisation	Poissons, viandes, crustacés, cocktails et infusions
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Sansho Leaves ont un goût frais, qui rappelle les agrumes, le yuzu et la feuille de combava. Cette fraîcheur est associée à des notes poivrées et épicées. Lorsqu'elles sont consommées, ces feuilles créent une douce sensation de picotement similaire à celle du *Sechuan Buttons*®. Ces feuilles fraîches sont sensationnelles au goût.

Sansho Leaves peuvent être utilisées entières et fonctionnent bien dans une variété d'applications. Naturellement, ce produit convient bien à la cuisine de l'Asie du Nord et de l'Est, mais se prête également magnifiquement à d'autres cuisines. Les notes citronnées des *Sansho Leaves* se marient bien avec le poisson, la viande et les crustacés. La sensation aromatique et picotante des *Sansho Leaves* est un ajout parfait aux cocktails et infusions. Les desserts deviennent une expérience gustative unique avec l'incorporation de l'effet subtil de nettoyage du palais de *Sansho Leaves*.

Origine

La plante de *Sansho Leaves* est également connue sous le nom de poivre de montagne japonais et se retrouve sous de nombreuses formes différentes dans la cuisine japonaise. Les baies fraîches de saison de cette plante sont cueillies et utilisées fraîches, séchées ou marinées. Les baies de sansho séchées sont l'une des sept épices



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

de Shichimi, un mélange d'épices de la cuisine japonaise. Les jeunes feuilles sont écrasées avec un mortier et un pilon japonais, le Suribachi et le Surikogi, pour être utilisées en fondue et en Aemono (légumes assaisonnés d'une sauce épaisse). Traditionnellement, le Surikogi, le pilon, est fabriqué en bois de l'arbre de sansho, aromatisant avec subtilité les aliments. Les feuilles séchées de cette plante sont utilisées comme herbe ou garniture et sont appelées Kinome. En Corée, les *Sansho Leaves* (Chopi) ont été utilisées dans la pâte d'épices Jang pendant des siècles avant que les Portugais n'importent des piments chili des Amériques. La pâte d'épices Jang à base de *Sansho Leaves* est à l'origine de la célèbre pâte d'épices au piment Gochujang que nous connaissons tous aujourd'hui.

Disponibilité et conservation

Sansho Leaves est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2-7°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les feuilles sont prêtes à être utilisées, même séchées, les feuilles conservent leur effet. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Contenu: 25 feuilles dans une coupelle.



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