



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Sapore	Agrumi, yuzu e kaffir lime
Utilizzo	Pesce, carne, crostacei, cocktail e infusi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Sansho Leaves hanno un gusto fresco che ricorda gli agrumi, lo yuzu e il kaffir lime. Questa freschezza si combina con note pepate e speziate. Quando si mangiano, queste foglie creano una sensazione di formicolio delicato simile al *Sechuan Buttons*®. Queste foglie fresche sono sorprendenti al gusto.

Sansho Leaves possono essere utilizzate intere e si prestano bene a molteplici applicazioni. Per sua natura, questo prodotto si sposa perfettamente bene con la cucina nord e est asiatica, ma si presta magnificamente anche ad altre cucine. Le note agrumate *Sansho Leaves* si abbinano bene con pesce, carne e crostacei. La sensazione aromatica e formicolante *Sansho Leaves* è perfetta in aggiunta ai cocktail e alle infusi. I dessert diventano un'esperienza di gusto unica con il leggero effetto di pulizia del palato *Sansho Leaves*.

Origini

La pianta di sansho, conosciuta come pepe di montagna giapponese, si trova in molte forme diverse nella cucina giapponese. Le bacche fresche stagionali vengono raccolte e utilizzate fresche, secche o sott'aceto. Le bacche di sansho essiccate sono una delle sette spezie dello Shichimi, una miscela di spezie nella cucina giapponese.



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

Le giovani foglie vengono pestate con un mortaio giapponese, il Suribachi e il Surikogi, per essere utilizzate con hot pot e Aemono (piatti conditi). Tradizionalmente il Surikogi, il pestello, è fatto di legno dell'albero di sansho, dando al cibo un sottile accenno del suo sapore. Le foglie secche di questa pianta vengono utilizzate come erba o come topping e vengono chiamate Kinome. In Corea, le *Sansho Leaves* (Chop) sono state utilizzate nella pasta di spezie Jang per secoli prima che i portoghesi importassero i peperoncini dalle Americhe. La pasta di spezie Jang a base di *Sansho Leaves* ha gettato le basi per la famosa pasta di spezie Gochujang con peperoncino che tutti oggi conosciamo.

Disponibilità e conservazione

Sansho Leaves è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotti secondo metodi di coltivazione socialmente responsabili, le *Sansho Leaves* soddisfano gli standard di legge igienico-sanitari in cucina. Le foglie sono pronte all'uso e mantengono il loro effetto anche essiccate. Coltivate secondo tutte le moderne misure di sicurezza alimentare.



Contenuto: 25 foglie in una tazza.



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