



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Smak	Owoce cytrusowe, yuzu i limonka kaffir
Użycie	Ryby, mięso, skorupiaki, koktajle i napary
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

Sansho Leaves mają świeży smak, który przywodzi na myśl cytrusy, yuzu i kaffir lime. Ta świeżość łączy się z pikantnymi i ostrymi nutami. Podczas jedzenia liście te powodują lekkie mrowienie w ustach, podobne jak *Sechuan Buttons*®. Te świeże liście są wspańskie w smaku.

Sansho Leaves mogą być używane w całości i świetnie sprawdzają się w różnych zastosowaniach. Naturalnie, ten produkt pasuje do kuchni północno-wschodniej Azji, ale także pięknie komponuje się z innymi kuchniami świata. Cytrusowe nuty *Sansho Leaves* ładnie łączą się z rybami, mięsem i skorupiakami. *Sansho Leaves* są aromatyczne, powodujące lekkie mrowienie a to sprawia, że są doskonałymi dodatkami do koktajli i naparów. Dzięki wykorzystaniu subtelnych właściwości oczyszczających podniebienie liści *Sansho Leaves*, desery stają się wyjątkowym doświadczeniem smakowym.

Pochodzenie

Roślina *Sansho Leaves* znana jest również jako japoński pieprz górski i występuje w wielu różnych formach w kuchni japońskiej. Świeże sezonowe owoce tej rośliny są zbierane i używa się je na surowo, suszy się lub marynuje. Suszone owoce sansho to jeden



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

z siedmiu przypraw w Shichimi, mieszance przypraw w kuchni japońskiej. Młode liście są miażdżone w japońskim młódczu z tłuczkiem, Suribachi i Surikogi, aby używać je w hot-pot i Aemono (daniem w przebraniu). Tradycyjnie Surikogi, tłuczek, wykonuje się z drzewa sansho, co daje jedzeniu subtelny nutę jego smaku. Suszone liście tej rośliny są używane jako zioło lub posypka i nazywają się Kinome. W Korei *Sansho Leaves* (Chopi) przez wieki były używane w pastach Jang, zanim Portugalia nie sprowadziła papryczki chili z Ameryki. Pasta Jang z *Sansho Leaves* stanowiła podstawę słynnej pasty przyprawowej Gochujang z chili, którą wszyscy dzisiaj znamy.

Dostępność i trwałość

Sansho Leaves są dostępne przez cały rok i można je przechowywać w temperaturze od 2 do 7°C przez tydzień.

Produkowane zgodnie z odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Sansho Leaves* spełniają standardy higieny w kuchni. Liście są gotowe do użycia, nawet gdy są suszone, zachowują swoje właściwości. Uprawiane zgodnie ze wszystkimi współczesnymi normami bezpieczeństwa



Zawartość: 25 listków w filizance.



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