



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sansho Leaves

Sabor	Frutas cítricas, yuzu e limão kaffir
Utilização	Peixes, carnes, crustáceos, cocktails e infusões
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Sansho Leaves têm um sabor fresco, que lembra citrinos, yuzu e lima kaffir. Esta frescura é combinada com notas apimentadas e de especiarias. Quando são comidas, estas folhas criam uma sensação de formigueiro suave, semelhante ao *Sechuan Buttons*®. Estas folhas frescas são sensacionais!

Sansho Leaves pode ser utilizado como um todo e funciona bem numa variedade de aplicações. Naturalmente, este produto combina bem com a cozinha do Norte e do leste asiático, mas também se presta muito bem a outras cozinhas. As notas cítricas *Sansho Leaves* combinam bem com peixe, carne e crustáceos. A sensação aromática e de formigueiro *Sansho Leaves* é um complemento perfeito para cocktails e infusões. As sobremesas tornam-se uma experiência de sabor única com a incorporação do subtil efeito de limpeza do paladar.

Origem

Sansho Leaves é também conhecida como a pimenta da montanha japonesa e encontra-se em muitas formas diferentes na cozinha japonesa. As bagas frescas sazonais desta planta são colhidas e utilizadas frescas, secas ou em conserva. As bagas secas de sansho são



Sansho Leaves (Zanthoxylum)

uma das sete especiarias do Shichimi, uma mistura de especiarias na cozinha japonesa. As folhas jovens são esmagadas com um almofariz e pilão japoneses, o Suribachi e o Surikogi, para serem utilizadas em panelas quentes e Aemono (pratos preparados). Tradicionalmente, o Surikogi, o pilão, é feito de madeira da árvore sansho, dando à comida um toque subtil do seu sabor. As folhas secas desta planta são usadas como erva ou cobertura e são chamadas Kinome. Na Coreia, *Sansho Leaves* (Chopi) são utilizadas na pasta de especiarias Jang há séculos, antes de os portugueses importarem as pimentas das Américas. A pasta de especiarias Jang feita *Sansho Leaves* lançou as bases para a famosa pasta de especiarias Gochujang com pimenta que todos conhecemos actualmente.

Disponibilidade e armazenamento

Sansho Leaves estão disponíveis durante todo o ano e podem ser conservadas a uma temperatura de 2-7°C durante uma semana. Produzidas de acordo com métodos de cultivo socialmente responsáveis, satisfazem as normas de higiene na cozinha. As folhas estão prontas a utilizar, mesmo quando secas mantêm o seu efeito. Cultivadas de acordo com todas as medidas atuais de segurança alimentar.



Conteúdo: 25 folhas em um copo.



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