



Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	leckerer, Möhre, Sellerie
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Ostern, Wild, Muttertag, Pilz, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Kikuna® Leaves sind dekorative Blätter mit dem klaren Geschmack von Möhre oder Sellerie.



GESCHMACK

Kikuna® Leaves ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Kikuna® Leaves sind dekorative Blätter mit dem klaren Geschmack von Möhre oder Sellerie.

GESCHMACKSFREUNDE

Kikuna® Leaves werden in Salaten, zu rohem Fisch und Schalentiergerichten verwendet. Die Kikuna® Leaves eignen sich auch zur Verwendung mit Tempura-Teig.

HERKUNFT

Diese Pflanze wird in Asien bereits seit vielen Jahrhunderten hauptsächlich als Gewürzkraut geschätzt, mit dem Gerichte verfeinert werden. Alle Pflanzenteile sind essbar, vor allem jedoch die jungen Blätter sind sehr beliebt. Diese typisch asiatische Pflanze birgt unzählige Anwendungsmöglichkeiten im Bereich von Speisen und Garnierung.

VERFÜGBARKEIT

Kikuna® Leaves sind ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Kikuna Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Sauer, Süß, Umami

Kulturen	Alpin, Asiatisch, Baltisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Mediterran, Nordisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch
Verwendung	Dekorieren, Garnierung
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Grill, Hauptgericht, Fleisch, Geflügel, Snack, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Mais, Gurke, Limette, Mandarine, Orange, Erbsen, Ananas, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Petersilie, Estragon, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Tintenfisch, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Chrysanthemum
Synonyme	essbare Blätter, Möhrenblätter, Möhrengrün, Karottenblätter, Karottengrün, essbare Chrysantheme, Chrysanthemenblätter, Mutter Erde Blätter
Abmessungen	Minimum 5 cm, maximum 8 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"