



Citra Leaves

Oxalis

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	frisch-säuerliche Zitrusnoten
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Ostern, Muttertag, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Dekoratives Blatt, an der Innenseite silbrig.



GESCHMACK

Citra Leaves ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Dekoratives Blatt, an der Innenseite silbrig. Citra Leaves hat einen kräftig-sauren Zitrusgeschmack und erinnert an Granny Smith oder leichte Zitrusnoten.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Säure stammt sowohl aus dem Blatt als auch aus dem Stiel. Citra Leaves ist vielseitig einsetzbar, von Fischgerichten bis zu Geflügel. Passt auch gut zu Salaten oder Desserts.

HERKUNFT

Citra Leaves kommen ursprünglich aus Chile, wo die Pflanze in den Anden wächst. In Chile verwendet man die Blätter auch als Essigersatz. Besonders die erfrischende Wirkung beim Kauen der Blätter hat diese Pflanze mit dem sauren Geschmack sehr beliebt gemacht.

VERFÜGBARKEIT

Citra Leaves sind ganzjährig erhältlich und bleiben bei 2-7°C neun Tage frisch. Citra Leaves stammen aus gesellschaftlich vertretbarem Anbau und erfüllen die Hygieneanforderungen für Küchen. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Sauer

Kulturen	Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Baltisch, Chilenisch, Kreolisch, Französisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mexikanisch, Nordisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch
Verwendung	Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Garnierung, Beizen / Einlegen
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Mais, Gurke, Feigen, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Minze, Bohnen, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Chili, Avocado, Karotte, Ingwer, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu
Lateinischer Name	Oxalis
Synonyme	essbare Blätter, Zitrusblätter, Sauerklee, Glücksklee, Zitronenblätter, Kleeblätter, essbarer Klee
Abmessungen	5 bis 10 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"