Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	apio, zanahoria
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Pascua, Caza, Día de la madre, Setas, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Las Kikuna® Leaves son decorativas hojas pinadas, con el sabor claro de la zanahoria o el apio.

SABOR

Las Kikuna® Leaves son decorativas hojas pinadas, con el sabor claro de la zanahoria o el apio.

AMIGOS DEL GUSTO

Kikuna® Leaves se usa en ensaladas, pescado crudo y mariscos. También se puede preparar una tempura de Kikuna® Leaves.

ORIGEN

La planta ya lleva siglos usándose en Asia, principalmente como hierba para condimentar los platos. Aunque se pueden comer todas las partes de la planta, las hojas jóvenes son las preferidas. Es un cultivo típico de Asia, con una multitud de usos en la alimentación y la decoración.

DISPONIBILIDAD

Kikuna® Leaves está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 9 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Kikuna® Leaves satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Ácido, Dulce, Umami
Culturas	Alpino, Asiático, Báltico, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Mediterráneo, Nórdico, Portugués, Ruso, Español

Uso	Decoración, Adornar
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Parrilla, Plato principal, Carne, Aves, Snack, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Maíz, Pepino, Lima, Mandarina, Naranja, Guisantes, Piña, Calabaza, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Perejil, Estragón, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Calamar, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Chrysanthemum
Sinónimos	Kikuna Leaves
Dimensiones	" Mínimo 5 cm, máximo 8 cm"
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"