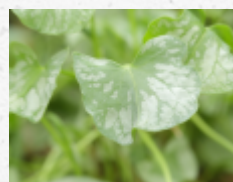




Syrha Leaves

Rumex

Origine	Afrique, Europe Centrale, Europe du Nord, Europe du Sud
Goût / Arôme	acide et frais à la fois, goût doux
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Hareng, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Huître, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Syrha Leaves donnent la fraîcheur et acidité aux salades et sauces.

GOÛT

Syrha Leaves est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Syrha Leaves donnent la fraîcheur et acidité aux salades et sauces.

TASTE FRIENDS

Les Syrha Leaves sont mises pleinement en valeur dans les salades de fruits, associées à des fruits rouges, du chocolat blanc, voire de la coriandre. Cette saveur, ce cresson le doit à l'acide oxalique et ascorbique naturel qu'il contient.

ORIGINE

Syrha Leaves sont les feuilles d'une plante qui était déjà particulièrement appréciée des Égyptiens et des Grecs. Cette variété pousse un peu partout en Europe. Ces feuilles ont une forte capacité émulsifiante sur les graisses, elles rendent les plats gras plus faciles à digérer. Les pommes de terre et la rhubarbe sont tous deux riches en acide oxalique. L'acide ascorbique est plus connu sous le nom de Vitamine C.

DISPONIBILITÉ

Syrha Leaves sont disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Acide
Cultures	Alpine, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole
Usage	Blanchir, Mélange, Décoration, Fermentation, Garniture, Macérer, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Figs, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Aneth, Menthe, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Haricots rouges, Oignon, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Rumex
Dimensions	De 5 cm minimum à 8 cm maximum de long
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"