Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	carota, sedano
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Pasqua, Selvaggina, Festa della mamma, Fungo, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Kikuna® Leaves sono foglie decorative pluripennate, con un gusto deciso di carota o di sedano, che si possono utilizzare per insalate, piatti di pesce e frutti di mare, ma anche con tempura.

SAPORE

Kikuna® Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Kikuna® Leaves sono foglie decorative pluripennate, con un gusto deciso di carota o di sedano, che si possono utilizzare per insalate, piatti di pesce e frutti di mare, ma anche con tempura.

TASTE FRIENDS

Kikuna® Leaves viene utilizzato nelle insalate, con il pesce crudo e i crostacei. Kikuna® Leaves può anche essere utilizzato per preparare la pastella del tempura.

ORIGINE

La pianta è usata in Asia da secoli, principalmente come erba aromatica per insaporire le pietanze. Ogni parte della pianta è commestibile, ma le tenere foglioline sono particolarmente apprezzate. Si tratta di una pianta tipicamente asiatica di grande versatilità, sia come alimento sia come decorazione.

DISPONIBILITÀ

Kikuna® Leaves è disponibile tutto l’anno e può essere conservato sino a 9 giorni a 2°C - 7°C. Kikuna® Leaves è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso. Sciacquare prima dell’uso.

CARATTERISTICHE

Gusto	Aspro, Dolce, Umami
Culture	Alpina, Asiatica, Baltica, Creola, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Mediterranea, Nordica, Portoghese, Russa, Spagnola
Uso	Decorazione, Contorno
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Griglia, Portata principale, Carne, Pollame, Spuntino, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Lime, Mandarino, Arancia, Piselli, Ananas, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Prezzemolo, Dragoncello, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Calamaro, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Chrysanthemum
Sinonimi	foglie di carota
Dimensioni	" Minimo 5 cm, massimo 8 cm"
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g