



Syrha Leaves

Rumex

Origine	Africa, Europa Centrale, Nord Europa, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	fresco acidulo, sapore delicato
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Aringa, Aragosta, Festa della mamma, Fungo, Ostrica, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Syrha Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile che dona a insalate, piatti di pesce e selvaggina un tocco di freschezza e di acidità.

SAPORE

Syrha Leaves è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile che dona a insalate, piatti di pesce e selvaggina un tocco di freschezza e di acidità.

TASTE FRIENDS

Il loro sapore viene esaltato in abbinamento a insalate di frutta, al cioccolato bianco o al coriandolo. Il gusto proviene dagli acidi ossalico e ascorbico naturali.

ORIGINE

Syrha Leaves sono foglie azzurro-verdi con una sfumatura argentea. La pianta era già conosciuta e apprezzata dagli egizi e dai greci e fa parte della famiglia del rabarbaro. Essa cresce pressoché ovunque in Europa. Soprattutto i piatti grassi divengono più digeribili grazie al potere emulsionante di questa pianta nei confronti dei grassi. L'acido ossalico è presente nelle patate e nel rabarbaro e l'acido ascorbico è meglio conosciuto come vitamina C.

DISPONIBILITÀ

Le foglie Syrha Leaves sono disponibili tutto l'anno e possono essere conservate sino a 9 giorni a 2°C - 7°C. Sono prodotte secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivate pulite ed igieniche, consigliamo di risciacquarle prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto	Aspro
Culture	Alpina, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Decorazione, Fermentare, Contorno, Macerare, In salamoia, Affumicare, Sous vide
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Aneto, Menta, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Fagioli, Cipolla, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Rumex
Sinonimi	Foglie acide
Dimensioni	Da un minimo di 5 a un massimo di 8 cm di lunghezza
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