



Oyster Leaves

Mertensia

Herkomst	Noord Amerika, Noord Europa, Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Ziltig, oester
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Mossel, Oester, Aardbei, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Oyster Leaves hebben een enigszins ziltige smaak en doen sterk denken aan oesters.



SMAAK

Oyster Leaves hebben een enigszins ziltige smaak en doen sterk denken aan oesters. De bijnaam vegetarische oester is hier dan ook op z'n plaats.

SMAAKVRIENDEN

In combinatie met visgerechten zijn ze een interessante aanvulling op de ingrediënten die gebruikt kunnen worden. Oyster Leaves kunnen ook worden ingezet als ziltige tegenhanger. Denk aan de combinatie surf en turf. Maar de leaves zijn ook uitdagend met koffie of chocolade.

OORSPRONG

De Oyster Leaves komen van oorsprong voor langs de kusten van Noord-Europa en Amerika. De blaadjes die wij aanbieden zijn van een speciaal geselecteerde soort met een uitgesproken smaak en textuur.

BESCHIKBAARHEID

Oyster Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Oyster Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de blaadjes slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
--------------	---------------------------------

Culturen	Australisch, Baltisch, Chileens, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Peruviaans, Portugees, Russisch, Spaans
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Blauw, Groen
Gerechten	Cocktail, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Lunch, Hoofdgerecht, Pasta, Snack, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Erwten, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Dille, Venkel, Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Truffel, Paddenstoelen (andere), Walnoot, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Chili, Asperge, Avocado, Bloemkool, Gember, Ei, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Mertensia
Afmetingen	Blad is minimaal 6 cm tot maximaal 10 cm lang, van begin tot bladpunt
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g