



Syrha Leaves

Rumex

Pochodzenie	Afryka, Europa ?rodkowa, Europa Pó?nocna, Europa Po?udniowa
Smak/Aromat	Od?wie?aj?cy kwa?ny
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Bo?e Narodzenie, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyna, ?led?, Homar, Dzie? Matki, Grzyby, Ostrygi, Dynia, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Li?cie syrhy nadaj? pikantny smak sa?atkom i sosom.

SMAK

Syrha Leaves to jadalny li?? marki Koppert Cress. Li?cie syrhy nadaj? pikantny smak sa?atkom i sosom.

TASTE FRIENDS

Smak Syrhy Leaves jest naprawd? wyczuwalny w sa?atkach owocowych lub w po??czeniu z czerwonymi owocami, bia?? czekolad?, a nawet kolendr?. Smak pochodzi z naturalnie zawartego w produkcie kwasu szczawiowego i askorbinowego.

POCHODZENIE

Li?cie syrhy s? sadzonk? ro?liny u?ywanej ju? przez Egipcjan i Greków. Ro?lina ta jest do?? powszechna w ca?ej Europie. Ze wzgl?du na swoje w?a?ciwo?ci emulguj?ce t?uszcze, ro?lina ta sprawia, ?e potrawy t?uste s? ?atwiej strawne. Kwas szczawiowy znajduje si? w ziemniakach i rabarbarze, natomiast kwas askorbinowy jest lepiej znany jako witamina C.

DOST?PNO??

Li?cie syrhy s? dost?pne przez ca?y rok i mog? by? ?atwo przechowywane nawet przez dziewi?? dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C. Produkowana w spo?ecznie odpowiedzialnej hodowli, Syrha Leaves spe?nia standardy higieniczne w kuchni. Produkty te wymagaj? jedynie op?ukania, poniewa? s? uprawiane w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Kwa?ny
Kultury	Alpejska, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?r?dziemnomorska, Nordycka, P?nocno Ameryka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Dekoracja, Fermentuj?cy, Garnirunek, Macerowa?, Marynowanie, Pali?, Sous vide
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dzikizna, Grill, Napary, Obiad, Danie g??wne, Mi?so, Makaron, Dr?b, Sa?atki, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, W?dka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Banan, Jagody, Bor?wki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?rek, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dzikizna (inne), Szczypiorek, Koper, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Any?, Mr?wki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Fasola zwyczajna, Cebula, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Rumex
Synonimy	Jadalne li?cie, Szczawik, Szczaw tarczowy, Szczaw, Szczaw le?ny, Szczaw rzymski, Li?cie vetlinera, Kwa?ne li?cie
Wymiary	" Minimum 5, maksimum 8 cm d?ugo?ci"

Normy mikrobiologiczne

Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g