



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Kaffir Lime Leaves

<b>Geschmack</b>	Süßes Zitrusaroma, Limone
<b>Passt zu</b>	Als Tee, für Saucen/Bouillon oder zu Fisch
<b>Anbau</b>	Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig
<b>Haltbarkeit</b>	Bis zu sieben Tage, bei 2-7° C

### Geschmack und Anwendung

Die Kaffir Lime Leaves haben eine dunkelgrün glänzende Oberseite und eine hellgrüne Unterseite. Die Blätter wachsen paarig mit einem größeren und einem kleineren Blatt. Das Produkt findet in der asiatischen Küche häufige Anwendung. So dient es zum Würzen von Suppen, Currys oder Reis. Darüber hinaus lässt sich dieses Produkt ausgezeichnet mit Fisch, Lamm, Schwein und Huhn kombinieren. Auch als Tee (Infusion) für alkoholische und nicht alkoholische Getränke eignen sich die Blätter.

### Herkunft

Kaffir Lime stammt ursprünglich aus Gebieten in Südostasien, wie Laos, Myanmar. In den Niederlanden sind die Blätter nahezu nicht frisch erhältlich. Das Blatt verströmt einen Zitronella-artigen Duft, der als beruhigend empfunden und dem eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt wird.



Kaffir Lime Leaves (*Citrus*)

### Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Kaffir Lime Leaves ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Kaffir Lime Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé