



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kaffir Lime Leaves

Sabor	Cítrico dulce, lima
Uso	Como infusión, para salsas/ caldos o en platos de pescado
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

Las Kaffir Lime Leaves tienen un haz brillante y verde oscuro y un envés de color verde claro. Las hojas crecen en parejas de una hoja grande y otra más pequeña. El producto se usa mucho en la cocina asiática. Se suele utilizar en sopas, currys o para sazonar el arroz, pero también combina bien con pescado, cordero, carne de cerdo y pollo. El producto también se puede usar como infusión tanto en bebidas alcohólicas, como no alcohólicas.

Origen

El Kaffir Lime es originario de regiones en el sudeste de Asia, tales como Laos, Myanmar. En los Países Bajos, apenas se puede adquirir fresco. La hoja tiene un aroma parecido a la citronela, un efecto relajante y se afirma que la misma cura las infecciones.



Kaffir Lime Leaves (Citrus)

Disponibilidad y duración

Kaffir Lime Leaves está disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé