Cardamom Leaves

Elettaria







Origine	Asie
Goût / Arôme	cannelle, note boisée, Sucrée
Saison	Automne, Hiver, Barbecue, Coquille St Jacques, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Moules, Rhubarbe, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Cardamom Leaves se caractérise par une saveur typique de cannelle et de sel au goût rafraîchissant.

GOÛT

Cardamom Leaves se caractérise par une saveur typique de cannelle et de sel au goût rafraîchissant.

TASTE FRIENDS

Cardamom Leaves peut être ajoutée à toutes sortes de boissons, par exemple dans une infusion délicieusement rafraîchissante ou encore mélangée avec du gin. Sa feuille peut du reste être utilisée dans des sauces ou des bouillons. Ce produit se marie également à merveille avec du poisson. C'est en réchauffant la feuille que son goût est le mieux mis en valeur.

ORIGINE

Cardamom Leaves est l'une des épices les plus anciennes et les plus chères du monde. Sa saveur et son arôme sont absolument uniques. Aussi bien les feuilles que les graines de cette plante peuvent être utilisées. Cette épice appartient à la famille du gingembre et trouve ses origines en Inde, au Pakistan et au Népal.

DISPONIBILITÉ

Cardamom Leaves est disponible toute l’année et peut être conservé jusqu’à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cardamom Leaves ne peut être conservé au froid. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d’hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Umami, Sucré

Cultures	Alpine, Asiatique, Chinoise, Créolique, Française, Indienne, Indonésienne, Mexicaine, Thaïlandaise
Usage	Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Infusion froid, Confiture, Friture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Griller, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Infusion, Plat principal, Viande, Volaille, Soupe, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Poisson de mer, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Noix de coco, Kalamansi, Citron vert, Mandarine, Fruit de la passion, Prune, Grenade, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Anis, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Veau, Canard, Poivre noir, Cannelle, Vanille, Betterave, Gingembre, Rhubarbe, Couscous, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Yuzu
Nom latin	Elettaria
Synonymes	Sous vide Aroma
Dimensions	20 á 25 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"