Citra Leaves

Oxalis

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	notes d'agrumes acides et fraîches
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Mères, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Feuilles décoratives avec face intérieure argentée.









GOÛT

Citra Leaves est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Feuilles décoratives avec face intérieure argentée. Les Citra Leaves se caractérisent par une puissante saveur acidulée d'agrumes.

TASTE FRIENDS

Rappellent le goût de la Granny Smith ou d'agrume léger. Le goût acidulé est présent tant dans les feuilles que dans la tige. Les Citra Leaves peuvent être utilisées dans les plats les plus divers, du poisson à la volaille. Idéales également dans les salades ou les desserts.

ORIGINE

Les Citra Leaves sont originaires de la cordillère des Andes au Chili, où elles étaient parfois utilisées pour remplacer le vinaigre. On les appréciait beaucoup car elles étaient très rafraîchissantes à mâcher en raison de leur saveur acidulée.

DISPONIBILITÉ

Les Citra Leaves sont disponibles pendant toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à neuf jours entre 2°C et 7°C. Issues d'une culture raisonnée, les Citra Leaves sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Il vous suffit de rincer les produits avant usage, car sa culture est propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Acide

Cultures	Alpine, Argentine, Asiatique, Australienne, Baltique, Chilienne, Créolique, Française, Italienne, Japonaise, Coréenne, Mexicaine, Nordique, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole
Usage	Couvrir, Décoration, Friture, Garniture, Marinage / Confire
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Noix de coco, Maïs, Concombre, Figues, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Menthe, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Chili, Avocat, Carotte, Gingembre, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu
Nom latin	Oxalis
Dimensions	5 á 10 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"