# Hummus Leaves

*Cicer*

| | |
|---|---|
| **Origine** | Asie |
| **Goût / Arôme** | aigre, pois chiche, salée |
| **Saison** | Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Noël, Gibier, Champignon, Citrouille, Truffes |
| **Stockage** | Froid, 2-7 °C |









Les Hummus Leaves sont les feuilles fermes de la plante originale du pois chiche, connu comme étant la base du hummus populaire.

## GOÛT

Les Hummus Leaves sont les feuilles fermes de la plante originale du pois chiche, connu comme étant la base du hummus populaire.

## TASTE FRIENDS

Les Hummus Leaves sont des feuilles décoratives, à utiliser dans la cuisine asiatique et orientale par exemple. Une bouchée vous apportera une pleine saveur de pois chiche et un arrière-goût salé/aigre. C’est un ingrédient qui trouve sa place dans des plats chauds et froids, en particulier combiné avec du cumin, des légumineuses, de l’aubergine, du potiron, de la betterave et des pistaches.

## ORIGINE

Les Hummus Leaves sont les jeunes plantes de la Cicer, connue pour sa production de pois chiches. Les pois chiches sont les ingrédients clés pour le hummus. Ils sont également utilisés dans des salades, des soupes, des ragoûts et des currys. La Cicer proviendrait du sud-est de la Turquie ou de Syrie.

## DISPONIBILITÉ

Les Hummus Leaves est disponible pendant toute l'année et peutvent être conservé jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, les Hummus Leaves sont conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Les pousses sont produites dans des conditions propres et hygiéniques.

## SPÉCIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Goût** | Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami |

| | |
|---|---|
| **Cultures** | Africaine, Alpine, Arabe, Asiatique, Balkanique, Chinoise, Créolique, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Coréenne, Méditerranéenne, Persane, Portugaise, Thaïlandaise, Turque, Oriental |
| **Usage** | Cuisson, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter |
| **Coleurs** | Vert |
| **Plats** | Petit déjeuner, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes |
| **Ingrédients** | Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Lotte, Fruits de mer, Pomme, Concombre, Aubergine, Figues, Olives, Citrouille, Tomate, Ciboulette, Menthe, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cumin, Chili, Asperges, Carotte, Choufleur, Chicorée, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu |
| **Nom latin** | Cicer |
| **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" |