Kikuna® Leaves

Chrysanthemum

Origine	Asie
Goût / Arôme	carotte, céleri, note croquante très agréable
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Pâques, Gibier, Fête Des Mères, Champignon, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C









Feuilles plumeuses décoratives, Kikuna® Leaves se caractérise par un pur goût de carotte ou de céleri.

GOÛT

Kikuna® Leaves est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Feuilles plumeuses décoratives, Kikuna® Leaves se caractérise par un pur goût de carotte ou de céleri.

TASTE FRIENDS

Les Kikuna® Leaves sont utilisées dans les salades ou pour accompagner du poisson cru ou des plats de crustacés. Les Kikuna® Leaves peuvent aussi être utilisées dans des tempuras.

ORIGINE

En Asie, cette plante est utilisée depuis des siècles déjà, principalement en tant qu'herbe aromatique, pour assaisonner des plats divers. Toutes les parties de cette plante sont comestibles, mais la préférence va généralement aux jeunes feuilles. Cette variété typiquement asiatique peut être utilisée de manières multiples, que ce soit à des fins décoratives ou nutritives.

DISPONIBILITÉ

Kikuna® Cress est disponible toute l’année et peut être conservé jusqu’à 9 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d’hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Acide, Sucré, Umami

Cultures	Alpine, Asiatique, Baltique, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Méditerranéenne, Nordique, Portugaise, Russe, Espanole
Usage	Décoration, Garniture
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Grillé, Plat principal, Viande, Volaille, Collation, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, 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, Noix de coco, Maïs, Concombre, Citron vert, Mandarine, Orange, Pois, Ananas, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Persil, Estragon, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Calamar, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Chrysanthemum
Dimensions	" Minimum 5 cm, maximum 8 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"