Yka Leaves

Oxalis

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	acide avec une note légèrement sucrée
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Coquille St Jacques, Homard, Fête Des Mères, Huître, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C







Les Yka Leaves se caractérisent par un goût acide prononcé avec une note légèrement sucrée.

GOÛT

Yka Leaves est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Les Yka Leaves se caractérisent par un goût acide prononcé avec une note légèrement sucrée. Avec leur couleur d'un mauve profond et leur dessin mauve clair, ces feuilles affichent une grande valeur décorative.

TASTE FRIENDS

Les Yka Leaves se combinent à merveille avec du homard, des coquilles Saint-Jacques ou des crustacés. Mais leur saveur se révèle pleinement aussi dans des plats de légumes, par exemple à base de betteraves, de carotte ou de légumes-racines. Ces feuilles se marient parfaitement avec des légumes fumés ou grillés, des poissons et des viandes.

ORIGINE

Yka Leaves sont originaires d'Amérique du Sud, notamment du Brésil où elles poussent en grand nombre dans la nature. Les Yka Leaves font partie d'une grande famille: plus 900 variétés différentes sont en effet répertoriées.

DISPONIBILITÉ

Yka Leaves sont 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 et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Acide
Cultures	Alpine, Argentine, Asiatique, Créolique, Française, Italienne, Mexicaine, Portugaise, Sud Américaine, Espanole
Usage	Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Infusion froid, Confiture, Décoration, Extraheren, Congeler, Garniture, Gel, Marinage / Confire, Fumé, Sirop
Coleurs	Bleu, Violet, Rouge
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Pâtisserie, Volaille, Salade, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Pomme, Banane, Myrtille, Agrumes, Noix de coco, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pois, Prune, Citrouille, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Estragon, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Choufleur, Gingembre, Salade, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Oxalis
Dimensions	" Tige de 8 à 10 cm de long, feuille de 7 à 9 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"