



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Kaffir Lime Leaves

Sapore	Agrumi dolci, limetta
Utilizzo	Come infuso, per salse/brodi o con il pesce
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Le Kaffir Lime Leaves sono di colore verde scuro e lucide davanti e di colore verde chiaro posteriormente. Le foglie crescono in coppia con una foglia più grande e una più piccola. Il prodotto è largamente utilizzato nella cucina asiatica. Viene spesso usato nelle minestre, nei piatti al curry o per insaporire il riso. Il prodotto si sposa ottimamente anche con il pesce, l'agnello, il maiale e il pollo. Il prodotto può essere utilizzato anche come infuso per bevande alcoliche e analcoliche.

Origine

Il Kaffir Lime è originario delle aree del sud-est asiatico come il Laos, la Birmania. In Olanda non è praticamente disponibile fresca. La foglia ha un odore simile a quello della citronella ed ha un effetto calmante. Alcuni sostengono che aiuti a contrastare le infiammazioni.



Disponibilita' e conservazione

Kaffir Lime Leaves è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Kaffir Lime Leaves ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

