

















# Assortiment de fruits et de légumes asiatiques

N° d'art.		Unité	
045630.2	<b>Citronnelle</b> Couper les tiges en morceaux. Utilisation: surtout pour les soupes et les pâtes de curry.	250 g	
090689.0	<b>Feuilles de citronnier Kaffir SG</b> ❄️ Déchirer les feuilles en 2–3 pièces. Utilisation: soupes, plats au curry, pâtes de curry.	100 g	
041900.0	<b>Racine de galanga</b> Éplucher les tubercules et les émincer. Utilisation: soupes, pâtes de curry.	250 g	
040998.8	<b>Piments verts</b>	250 g	
040999.5	<b>Piments rouges</b> Les piments sont détachés de la tige, puis sont soit écrasés, soit hachés ou coupés en rondelles. Utilisation: pour épicer tous les mets, les pâtes de curry, en guise de décoration.	250 g	
042809.5	<b>Coriandre avec racine</b> Couper fin les feuilles. Les racines sont utilisées entières ou couper en petits morceaux. Utilisation des feuilles: soupes, salades, décorations Racine: pâtes de curry, soupes/fond de sauces, pâtes d'épices.	250 g	

N° d'art.	Unité	
<p><b>041816.4 Oignons printaniers</b>            En principe, seule la partie verte est employée.            Les tiges vertes sont coupées en morceaux d'environ 4 cm de long.            Utilisation:            divers plats au wok, décoration, salades.</p>	100 g	
<p><b>040336.8 Basilic doux thaï «Horapah»</b>            N'utiliser que les feuilles.            Elles sont ajoutées entières dans les plats.            Utilisation:            plats au curry, plats au wok au curry, décoration.</p>	100 g	
<p><b>040335.1 Basilic piquant thaï «Grapau»</b>            N'utiliser que les feuilles.            Elles sont ajoutées entières dans les plats.            Utilisation:            plats au wok.</p>	100 g	
<p><b>040287.3 Aubergines blanches thaïs</b>            Retirer la queue, puis couper en quartier/en six.            Utilisation:            curry, plats au wok au curry.</p>	500 g	
<p><b>040269.9 Aubergines Pea thaïs</b>            Elles sont ajoutées entières dans les plats.            Utilisation:            plats au curry.</p>	250 g	
<p><b>041006.9 Brocoli chinois/Pak Kanah</b>            Éplucher la tige si nécessaire. Couper la tige, feuille incl. en morceaux d'env. 4 cm de long.            Utilisation:            plats au wok.</p>	500 g	
<p><b>043875.9 Oca</b>            Sont utilisés entiers la plupart du temps.            Utilisation:            potée, étuvés avec dip.</p>	250 g	
<p><b>045495.7 Liserons d'eau/Pak Bhung</b>            Couper les tiges et les feuilles en morceaux d'env. 4 cm de long.            Utilisation:            plats au wok.</p>	250 g	

N° d'art.		Unité	
048206.6	<b>Papaye verte</b> Éplucher et râper en fines bandelettes. Utilisation: salade de papaye.	1000 g	
040596.6	<b>Haricots thaïs</b> Couper en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, curry, salade de papaye.	500 g	
043507.9	<b>Épis de maïs mini</b> Couper en deux dans le sens de la longueur ou en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, au curry ou à l'étuvée servi comme dip.	250 g	
047886.1	<b>Mangue thaï/Nam Doag Mai</b> Éplucher et couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Utilisation: desserts, décoration.	Stück	
043916.9	<b>Orchidées thaïs</b> Utilisation: décoration. Non comestible!	300 g	
046648.6	<b>Feuilles de bananier thaïs</b> Découper et évent. plier. Utilisation: le poisson, la viande et le riz sont étuvés ou grillés dans la feuille de bananier. Comme décoration, comme assiette je table.	1000 g	
041197.4	<b>Pâte au curry rouge</b>	500 g	
041196.7	<b>Pâte au curry vert</b>	500 g	
041195.0	<b>Pâte au curry jaune</b> Étuvé/rôtir dans de l'huile jusqu'à ce qu'il développe la couleur et le goût. Utilisation: pour toutes les sauces au curry, wok au curry.	500 g	
041058.8	<b>Choi-Sum/Guantung</b> Éplucher la tige si nécessaire. Couper la tige, feuilles incl. en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, soupe.	500 g	

N° d'art.	Unité	
<p><b>044855.0 Céleri thaï</b> Couper la tige, feuilles incl. en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: poisson, plats au wok, soupes.</p>	250 g	
<p><b>043926.8 Feuilles de pandan</b> Arôme et apport de couleur. Utilisation: pour infusions, décorations.</p>	250 g	