












Assortimento di Frutta e Verdura **Asia**

N° art.		Unità
045630.2	Citronella Tagliare i gambi a pezzetti. Utilizzo: principalmente per zuppe e pasta di curry.	250 g
090689.0	Foglie di lime kaffir SG ❄️ Spezzare le foglie in 2-3 pezzi. Utilizzo: zuppe, piatti a base di curry, pasta di curry.	100 g
041900.0	Radici di galanga Pelare i tuberi e tagliarli a fette sottili. Utilizzo: zuppe, pasta di curry.	250 g
040998.8	Chili verde	250 g
040999.5	Chili rosso Togliere lo stelo ai baccelli di chili. Questi, poi, vengono schiacciati, tritati o tagliati a rondelle. Utilizzo: per insaporire tutti i piatti, pasta di curry, decorazione.	250 g
042809.5	Coriandolo con radice Tagliare le foglie a piccoli pezzi. La radice viene tagliata tutta o a piccoli pezzi. Utilizzo: delle foglie: zuppe, insalate, decorazione. Radice: pasta di curry, zuppe/fondi, paste speziate.	250 g



N° art.	Unità	
041816.4 Cipollotti Principalmente viene utilizzata solo la parte verde: i gambi verdi vengono tagliati a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: vari piatti preparati nel wok, decorazione, insalate.	100 g	
040336.8 Basilico dolce thailandese «Horapah» Utilizzare solo le foglie. Queste vengono aggiunte intere alle pietanze. Utilizzo: piatti a base di curry, piatti a base di curry preparati nel wok, decorazione.	100 g	
040335.1 Basilico piccante thailandese «Grapau» Utilizzare solo le foglie. Queste vengono aggiunte intere alle pietanze. Utilizzo: piatti preparati nel wok.	100 g	
040287.3 Melanzane bianche thailandesi Togliere lo stelo e tagliarle in quattro o sei pezzi. Utilizzo: curry, piatti a base di curry preparati nel wok.	500 g	
040269.9 Melanzane Pea thailandesi Vengono aggiunte intere alle pietanze. Utilizzo: piatti a base di curry.	250 g	
041006.9 Broccoli cinesi/Pak Kanah Se necessario pelare il gambo. Tagliare le foglie e il gambo a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok.	500 g	
043875.9 Okra Di solito viene utilizzata intera. Utilizzo: minestrone, bolliti con Dip.	250 g	
045495.7 Spinaci d'acqua/Pak Bhung Tagliare il gambo e le foglie a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok.	250 g	

N° art.	Unità	
048206.6 Papaya verde Vengono pelati e grattugiati a scaglie. Utilizzo: insalata di papaya.	1000 g	
040596.6 Fagiolini thailandesi Tagliare a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry, insalata di papaya.	500 g	
043507.9 Pannocchiette Tagliare a metà o a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry o bolliti con Dip.	250 g	
047886.1 Mango thailandesi/Nam Doag Mai Sbucciare e tagliare a bocconicini. Utilizzo: piatti dolci, dolci, decorazione.	Stück	
043916.9 Orchidee thailandesi Utilizzo: decorazione. Non commestibile!	300 g	
046648.6 Foglie di banano thailandesi Tagliare ed event. Piegare. Utilizzo: pesce, carne, riso e cotti o grigliati nelle foglie di banano. Come decorazione, piatto monouso.	1000 g	
041197.4 Pasta di curry rosso 041196.7 Pasta di curry verde 041195.0 Pasta di curry giallo Soffriggere brevemente nell'olio fino a quando le pietanze non hanno assunto il colore e il gusto. Utilizzo: per tutte le salse curry e piatti a base di curry preparati nel wok.	500 g 500 g 500 g	
041058.8 Choi-Sum/Guantung Pelare gli steli, se necessario. Tagliare gli steli e le foglie in pezzi lunghi ca. 4 cm. Utilizzo: per piatti preparati nel wok, zuppe con tagliatelle.	500 g	

N° art.	Unità	
044855.0 Sedano Thai Tagliare gli steli e le foglie in pezzi lunghi ca. 4 cm. Utilizzo: adatto per pesce, piatti preparati nel wok, zuppe.	250 g	
043926.8 Foglie di pandano Per aroma e colorazione. Utilizzo: per infusi, decorazioni.	250 g	