

























Assortiment de fruits et de légumes asiatiques

N° d'art.		Unité	
045630.2	Citronnelle Couper les tiges en morceaux. Utilisation: surtout pour les soupes et les pâtes de curry.	250 g	
090689.0	Feuilles de citronnier Kaffir SG ❄️ Déchirer les feuilles en 2–3 pièces. Utilisation: soupes, plats au curry, pâtes de curry.	100 g	
041900.0	Racine de galanga Éplucher les tubercules et les émincer. Utilisation: soupes, pâtes de curry.	250 g	
040998.8	Piments verts	250 g	
040999.5	Piments rouges 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	Coriandre avec racine 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>042805.7 Coriandre longue À couper fin Utilisation: cuisine indienne: plats au curry. cuisine thaï: soupes, salades.</p>	100 g	
<p>041816.4 Oignons printaniers 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>040336.8 Basilic doux thaï «Horapah» 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>040335.1 Basilic piquant thaï «Grapau» N'utiliser que les feuilles. Elles sont ajoutées entières dans les plats. Utilisation: plats au wok.</p>	100 g	
<p>040287.3 Aubergines blanches thaïs Retirer la queue, puis couper en quartier/en six. Utilisation: curry, plats au wok au curry.</p>	500 g	
<p>040269.9 Aubergines Pea thaïs Elles sont ajoutées entières dans les plats. Utilisation: plats au curry.</p>	250 g	
<p>041006.9 Brocoli chinois/Pak Kanah 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>043875.9 Ocra Sont utilisés entiers la plupart du temps. Utilisation: potée, étuvés avec dip.</p>	250 g	

N° d'art.		Unité	
045495.7	Liserons d'eau/Pak Bhung Couper les tiges et les feuilles en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok.	250 g	
048206.6	Papaye verte Éplucher et râper en fines bandelettes. Utilisation: salade de papaye.	1000 g	
040596.6	Haricots thaïs Couper en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, curry, salade de papaye.	500 g	
043507.9	Épis de maïs mini 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	Mangue thaï/Nam Doag Mai Éplucher et couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Utilisation: desserts, décoration.	Stück	
043916.9	Orchidées thaïs Utilisation: décoration. Non comestible!	300 g	
046648.6	Feuilles de bananier thaïs 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	Pâte au curry rouge	500 g	
041196.7	Pâte au curry vert	500 g	
041195.0	Pâte au curry jaune 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	

N° d'art.	Unité	
<p>041058.8 Choi-Sum/Guantung Éplucher la tige si nécessaire. Couper la tige, feuilles incl. en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, soupe.</p>	500 g	
<p>041236.0 Fleur de ciboulette thaïe Couper la tige, bouton de fleur incl. en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: plats au wok, décoration.</p>	250 g	
<p>044855.0 Céleri thaï Couper la tige, feuilles incl. en morceaux d'env. 4 cm de long. Utilisation: poisson, plats au wok, soupes.</p>	250 g	
<p>043926.8 Feuilles de pandan Arôme et apport de couleur. Utilisation: pour infusions, décorations.</p>	250 g	
<p>041817.1 Foglie di porro aromatische Thai Feuilles à employer fraîches. Saveur d'ail. Utilisation: poêlées, soupes.</p>	200 g	