











# Assortimento di Frutta e Verdura **Asia**

N° art.		Unità
045630.2	<b>Citronella</b> Tagliare i gambi a pezzetti. Utilizzo: principalmente per zuppe e pasta di curry.	250 g
090689.0	<b>Foglie di lime kaffir SG</b> ❄️ Spezzare le foglie in 2-3 pezzi. Utilizzo: zuppe, piatti a base di curry, pasta di curry.	100 g
041900.0	<b>Radici di galanga</b> Pelare i tuberi e tagliarli a fette sottili. Utilizzo: zuppe, pasta di curry.	250 g
040998.8	<b>Chili verde</b>	250 g
040999.5	<b>Chili rosso</b> 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	<b>Coriandolo con radice</b> 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



**TRANS**GOURMET

N° art.	Unità	
<b>041816.4 Cipollotti</b> 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	
<b>040336.8 Basilico dolce thailandese «Horapah»</b> 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	
<b>040335.1 Basilico piccante thailandese «Grapau»</b> Utilizzare solo le foglie. Queste vengono aggiunte intere alle pietanze. Utilizzo: piatti preparati nel wok.	100 g	
<b>040287.3 Melanzane bianche thailandesi</b> Togliere lo stelo e tagliarle in quattro o sei pezzi. Utilizzo: curry, piatti a base di curry preparati nel wok.	500 g	
<b>040269.9 Melanzane Pea thailandesi</b> Vengono aggiunte intere alle pietanze. Utilizzo: piatti a base di curry.	250 g	
<b>043875.9 Okra</b> Di solito viene utilizzata intera. Utilizzo: minestrone, bolliti con Dip.	250 g	
<b>045495.7 Spinaci d'acqua/Pak Bhung</b> Tagliare il gambo e le foglie a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok.	250 g	
<b>048206.6 Papaya verde</b> Vengono pelati e grattugiati a scaglie. Utilizzo: insalata di papaya.	1000 g	

N° art.	Unità	
<b>040596.6 Fagiolini thailandesi</b> Tagliare a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry, insalata di papaya.	500 g	
<b>043507.9 Pannocchiette</b> Tagliare a metà o a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry o bolliti con Dip.	250 g	
<b>047886.1 Mango thailandesi/Nam Doag Mai</b> Sbucciare e tagliare a bocconicini. Utilizzo: piatti dolci, dolci, decorazione.	Stück	
<b>043916.9 Orchidee thailandesi</b> Utilizzo: decorazione. Non commestibile!	300 g	
<b>046648.6 Foglie di banano thailandesi</b> Tagliare ed event. Piegare. Utilizzo: pesce, carne, riso e cotti o grigliati nelle foglie di banano. Come decorazione, piatto monouso.	1000 g	
<b>041197.4 Pasta di curry rosso</b> <b>041196.7 Pasta di curry verde</b> <b>041195.0 Pasta di curry giallo</b> 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	
<b>041058.8 Choi-Sum/Guantung</b> 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	
<b>043926.8 Foglie di pandano</b> Per aroma e colorazione. Utilizzo: per infusi, decorazioni.	250 g	

N° art.

Unità

041817.1 Foglie di porro aromatiche Thai

200 g

Utilizzare foglie fresche.

Al gusto di aglio.

Utilizzo:

per piatti preparati in padella, zuppe.



**TRANS**GOURMET