



## ASSORTIMENTO DI FRUTTA E VERDURA ASIA

N° art. Unità

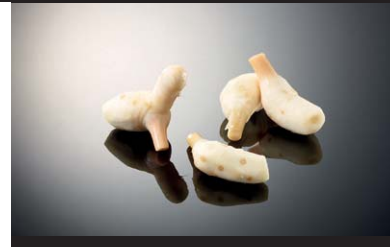
045630.2 **Citronella** 250 g  
 Tagliare i gambi a pezzetti.  
 Utilizzo:  
 principalmente per zuppe e pasta di curry.



090689.0 **Foglie di lime kaffir SG ❄️** 100 g  
 Spezzare le foglie in 2-3 pezzi.  
 Utilizzo:  
 zuppe, piatti a base di curry, pasta di curry.



041900.0 **Radici di galanga** 250 g  
 Pelare i tuberi e tagliarli a fette sottili.  
 Utilizzo:  
 zuppe, pasta di curry.



040998.8 **Chili verde** 250 g  
 040999.5 **Chili rosso** 250 g  
 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.



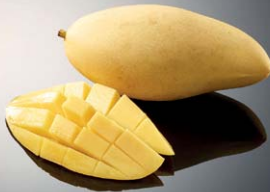

042809.5 **Coriandolo con radice** 250 g  
 Tagliare le foglie a piccoli pezzi. La radice  
 viene tagliata tutta o a piccoli pezzi.  
 Utilizzo: delle foglie: zuppe, insalate, decorazione.  
 Radice: pasta di curry, zuppe/fondi, paste speziate.



042805.7 **Coriandolo lungo** 100 g  
 Viene tagliato in modo sottile.  
 Utilizzo:  
 cucina indiana: piatti a base di curry.  
 cucina thailandese: zuppe, insalate.



N° art.		Unità	
041816.4	<p><b>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.</p>	100 g	
040336.8	<p><b>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.</p>	100 g	
040335.1	<p><b>Basilico piccante thailandese «Grapau»</b>  Utilizzare solo le foglie.  Queste vengono aggiunte intere alle pietanze.  Utilizzo:  piatti preparati nel wok.</p>	100 g	
040287.3	<p><b>Melanzane bianche thailandesi</b>  Togliere lo stelo e tagliarle in quattro o sei pezzi.  Utilizzo:  curry, piatti a base di curry  preparati nel wok o cruco con Dip.</p>	500 g	
040269.9	<p><b>Melanzane Pea thailandesi</b>  Vengono aggiunte intere alle pietanze.  Utilizzo:  piatti a base di curry.</p>	250 g	
041006.9	<p><b>Broccoli cinesi/Pak Kanah</b>  Se necessario pelare il gambo. Tagliare le  foglie e il gambo a pezzi da ca. 4 cm.  Utilizzo:  piatti preparati nel wok.</p>	500 g	
044855.0	<p><b>Sedano thailandese</b>  Tagliare il gambo e le foglie a pezzi da ca. 4 cm.  Utilizzo:  piatti preparati nel wok, stufati e zuppe.  Si abbina bene con pesce e frutti di mare.</p>	250 g	
045495.7	<p><b>Spinaci d'acqua/Pak Bhung</b>  Tagliare il gambo e le foglie a pezzi da ca. 4 cm.  Utilizzo:  piatti preparati nel wok.</p>	250 g	

N° art.		Unità	
048206.6	<b>Papaya verde</b> Vengono pelati e grattugiati a scaglie. Utilizzo: insalata di papaya.	1000 g	
040596.6	<b>Fagiolini thailandesi</b> Tagliare a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry, crudi con Dip e insalata di papaya.	500 g	
043925.1	<b>Pak Choi</b> Tagliare a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, stufati.	250 g	
043507.9	<b>Pannocchiette</b> Tagliare a metà o a pezzi da ca. 4 cm. Utilizzo: piatti preparati nel wok, curry o bolliti con Dip.	250 g	
047886.1	<b>Mango thailandesi/Nam Doag Mai</b> Sbucciare e tagliare a bocconicini. Utilizzo: piatti dolci, dolci, decorazione.	Stk.	
043916.9	<b>Orchidee thailandesi</b> Utilizzo: decorazione. Non commestibile!	300 g	
046648.6	<b>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	
041197.4	<b>Pasta di curry rosso</b>	500 g	
041196.7	<b>Pasta di curry verde</b>	500 g	
041195.0	<b>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	

N° art. Unità

043875.9 Okra 250 g  
Di solito viene utilizzata intera.  
Utilizzo:  
minestrone, bolliti con Dip.



041058.8 Choi-Sum/Guantung 500 g  
Tagliare i gambi e le foglie a pezzi da ca. 4 cm.  
Utilizzo:  
piatti preparati nel wok.



044902.1 Asparagi mini verdi 250 g  
Tagliare a pezzi da ca. 4 cm.  
Utilizzo:  
piatti preparati nel wok.



043926.8 Foglie di pandano 250 g  
Cucinare le foglie intere o avvolgervi del cibo.  
Bollire o friggere.  
Utilizzo:  
come spezia per piatti a base di riso, curry e piatti dolci.  
Non commestibile!

