



## Trilogy Essential Ingredients, Inc.

### **YUZU – smak Chin, Korei i Japonii w Naszym Aromacie Trilogy**

#### **Orzeźwiający smak cytrusowy.**

Yuzu to owoc cytrusowy, który w ostatnich latach zyskał na popularności. Jest mniej więcej wielkości przeciętnej cytryny, ma nierówną konsystencję i wyjątkowy profil smakowy, który jest aromatyczny i cierpki, przypominający grejpfruta.

**Nasz aromat:** Typ **YUZU**, NFB — kod produktu #7519  
**Zalecany poziom użycia (przykłady): 0,40% w żelkach, 0,20% w napojach mlecznych, 0,10% w wyrobach spirytusowych.**

**Nasz smak Yuzu może być używany w wielu zastosowaniach i ma profil smakowy z nutami: grejpfruta, cytryny i mandarynki. Oznakowany jako naturalny i ma kolor od jasnego do żółtego.**

#### **Pochodzenie**

Yuzu został sprowadzony do Japonii i Korei z Chin w okresie dynastii Tang (lata 618 – 907). Jest mieszańcem kwaśnej mandarynki i azjatyckiego cytrusa Ichangpapeda. Stąd ma wyrazisty cierpko-kwaśny smak. Współcześnie yuzu uprawiany jest powszechnie w Azji Wschodniej, a także w Stanach Zjednoczonych, gdzie cieszy się popularnością.

#### **Właściwości**

Yuzu zawiera trzykrotnie więcej witaminy C niż cytryna. Owoc jest bogaty w wapń i potas. W kulturze japońskiej yuzu ceniony jest, jako naturalny środek chroniący przed infekcjami – szczególnie w okresie zimowym. Nieobroniony owoc yuzu kroi się na cienkie plasterki i zalewa miodem. Po 3 dniach powstaje aromatyczny syrop: yuzu-hachimitsu. Syrop z yuzu można dodaje się do herbaty lub miesza z wrzątkiem. Gorąca woda uwalnia olejki eteryczne ukryte w skórce, które inhalują i udrażniają górne drogi oddechowe, a drogocenny miąższ dostarcza niezbędnej w walce z infekcjami witaminy C.

#### **Wykorzystanie**

W kuchni japońskiej wykorzystywany jest przede wszystkim sok i skórka owoców o delikatnym aromacie. Yuzu dodaje się do chawan mushi (wytrawny budyń jajeczny). Aromatyzuje się nim także zupy typu suimono (bulion). Suszona skórka stanowi często składnik przyprawy shichimi tōgarashi. Mieszanina soku z yuzu, sosu sojowego i octu stanowi popularny dip do shabu-shabu (cienkie kawałki gotowanej wołowiny) i yudōfu (gotowane tofu). Wysuszoną skórkę yuzu dodaje się również do tsukemono, czyli marynowanych warzyw podawanych jako dodatek do głównych potraw. Sproszkowana skórka yuzu jest dostępna jako popularna przyprawa.

Więcej na: (źródło) <https://www.trilogvei.com>

#### **POLECAMY**

**Wojciech Jabłoński PARTNER**

**wyłączny importer i dystrybutor na Polskę dla firmy: Trilogy Essential Ingredients, Inc. (USA)**

**Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64, 98-200 Sieradz (PL) e-mail: [office@wj-partner.pl](mailto:office@wj-partner.pl)**