



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ

KERESKEDELMI ZRt



BUDAPEST, IX. ker. Gubacsi út 25-29. Tel : 06 / 20 33 44- 00  
www.solvent.hu. Fax: 06 / 1 215 - 1289

## Babérlevél

A babérlevél *Laurus nobilis*

**Ajánlott tárolási feltétel:** Zárt csomagolásban száraz hűvös napfénytől védett helyen,

A babérlevél *Laurus nobilis* albertlevél, illatfa, szagos levél, fa levele az értékes fűszer /Lauri folium/ Nevét a rómaiaktól kapta, akik a latin laudere (dicsőíteni) szóból eredően lauris-nak hívták A babér a borostyánfélék családjához tartozó örökzöld, Kis-Ázsiában és a Földközi-tenger környékén honos növény, virágos-édeskés, kissé csípős átható, enyhén kesernyés, fűszeres íze, semmivel nem összetéveszthető. Az aromás babérlevél vastag, sötétzöld, felső oldala selyemfényű. Frissen és szárítva is használják, mindkét módon főként illóolajat, csersavat és keserűanyagot tartalmaz, kesernyés, fűszeres íze van szárítva csökken a kesernyés íze.

**Minőség megőrzési idő**  
00 hónap

Minden savanyú leves, főzelék, valamint a vadas húсок, savanyú káposztából készülő ételek. Ízesítője. Jó a húslevesbe , zamatosabb lesz bármilyen marha- vagy sertéssült, ha a párolás során babérlevél kerül az edénybe. a babérlevél nélkülözhetetlen a savanyúságok készítéséhez.

Vámtarifaszám  
:

A magyar és francia konyha kedvelt fűszere

### Húsipari használata:

kolbászárukhoz hurkákhoz abáló-lé ízesítéshez sonkapáchoz, kocsonya pástétom készítéshez

Burgonyából készült ételekhez, gulyáshoz, káposztafélékhez, vadhúсокhoz (szarvas, őz, nyúl), vadasmártáshoz, savanyúságokhoz, egybesült sertés- és marhahúshoz, sülték, és aszpic készítéséhez savanykás ízű mártásokhoz, szószokhoz, , savanyú és ecetes ételeknél amelyek enyhén savanykás ízűek. Főzzük együtt az étellel elkészítés után távolítsuk el az ételből, mert a levelek szinte rághatatlanok Főtt ételeknél 15-20 percnél tovább ne hagyjuk az ételben.

Felhasználási terület. húsipar, konyhatechnika

### Használati utasítás

**Csomagolás** : 25 kg-os, többrétegű papír zsák

Felhasználása a technológiai utasítás szerint

**Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez**

A SOLVENT Kereskedőház ZRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.