



Salty Fingers®

Batis

Herkunft	Asien, Süd Amerika
Geschmack / Aroma	knackig, leicht bitter, salzig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Salty Fingers® ist eine dekorative, aber vor allem schmackhafte Zutat.



GESCHMACK

Salty Fingers® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Salty Fingers® ist eine dekorative, vor allem aber geschmacklich spannende Zutat. Mit ihrer knackigen Textur und dem salzig?leicht bitteren Aroma ergänzt sie auf raffinierte Weise eine Vielzahl herzhafter Gerichte.

GESCHMACKSFREUNDE

Salty Fingers® wirken appetitanregend und lassen sich gut mit Fleisch oder Pilzen kombinieren. Besonders gut zu Fischgerichten, aber auch zu Schalen- und Krustentieren. Salty Fingers® fügt dem Geschmackserlebnis eine überraschende Note hinzu.

HERKUNFT

Salty Fingers® ist eine Pflanze, welche entlang den Küsten des tropischen Amerika und Asien wächst. Sie ist sehr Salz tolerant und überraschend nahrhaft. Sie enthält Proteine, Kohlenhydrate und Öl. Eine Reihe von Arten wird deshalb von der lokalen Bevölkerung als Gemüse gegessen.

VERFÜGBARKEIT

Salty Fingers® ist ganzjährig erhältlich und kann bei 2-7°C bis zu neun Tage gelagert werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Salty Fingers® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Einmachen / Konservieren, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Garnierung, Marinieren, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Orange, Erbsen, Dill, Fenchel, Minze, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Chili, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Batis
Synonyme	Sushi Kresse, salzige Pflanzen, essbare Wasserpflanzen, Salzblätter
Abmessungen	4 bis 5 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"