

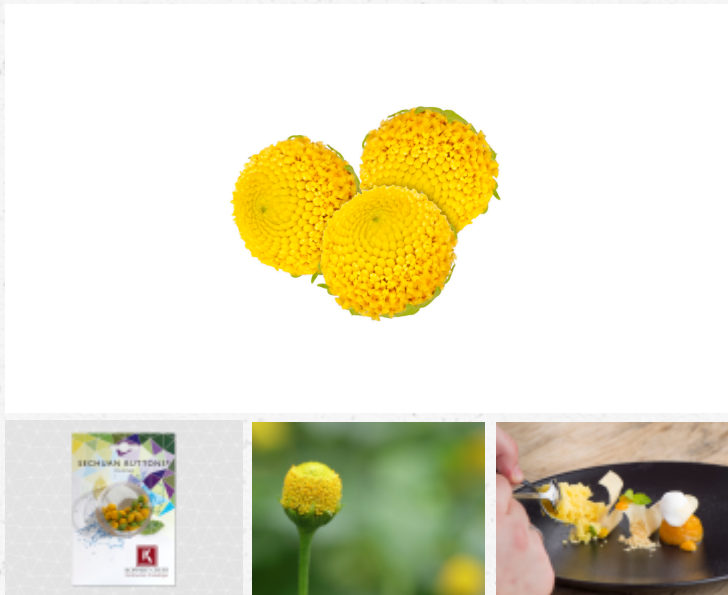


Sechuan Buttons®

Spilanthes

Herkunft	Asien, Süd Amerika
Geschmack / Aroma	betäubend, elektrisierend, prickelnd
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Hering, Hummer, Muttertag, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Der Geschmack ist für einige Leute vergleichbar mit einem kleinen 'elektrischen' Schock.



GESCHMACK

Sechuan Buttons® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Blüte. Der Geschmack ist für einige Leute vergleichbar mit einem kleinen 'elektrischen' Schock. Zu Beginn des Verzehres beginnen die Blütenteile auf der Zungenspitze zu prickeln wie Champagner. Dann beginnt der Geschmack sich im Mund zu entwickeln - zuerst macht sich eine Art taubes Gefühl an den Wangen bemerkbar, gefolgt von einer starken Speichelabsonderung. Hat man einmal diese Erfahrung gemacht, wird man sich gerne an diese ungewöhnliche Erfahrung erinnern.

GESCHMACKSFREUNDE

Sechuan Button® wird häufig als Infusion in Cocktails und Amuses verwendet. Sechuan ist appetitanregend und neutralisierend. Natürlich sollten Sie sorgsam sein, wenn es um die Wahl und Kombination von Weinen dazu geht.

HERKUNFT

Sechuan ist eine Pflanze, deren Ursprung auf Afrika und Südamerika zurückgeht. Der Name verweist auf die chinesische Provinz Sezuan, wo es Gerichte mit dem gleichen Effekt gibt.

VERFÜGBARKEIT

Sechuan Buttons® sind ganzjährig erhältlich und können bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Sechuan Button® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Sauer, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Garnierung, Gel, Überbacken, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün, Gelb
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

Kongeniaie Partner

Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Dill, Fenchel, Minze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu

Nährstoffe

Spilanthol

Lateinischer Name

Spilanthes

Synonyme

essbare Blüten, Elektro Blüte, Gelbe Knopfblüte, Hussarenknopfblüte, A sternblüte, Yambu, Scechuan Blüte, Szechuan Blüte, Sechuan Blüte, Spa Blüte, Spilanthes, Spilathol, Prickelknöpfe, natürlicher Geschmacksverstärker

Abmessungen

Zwischen 1,5 und 2 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"