



Dushi Buttons

Lippia

Herkunft	Süd Amerika
Geschmack / Aroma	intensiver als Zucker, mit einer zarten Note von Minze und Thymian, süß
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Hummer, Muttertag, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



Dushi Buttons sind sehr süß mit einem zarten Duft und leichtem Geschmack nach Minze.

GESCHMACK

Dushi Buttons ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Blüte. Dushi Button' sind sehr süß mit einem zarten Duft und leichtem Geschmack nach Minze. Schon ein Button sorgt in einem Dessert für eine Überraschung. Ein Genuss zu Eis.

GESCHMACKSFREUNDE

Dushi Buttons ist sehr süß und damit ein guter Gegenpol in bitteren Gerichten. Auch für Kombinationen mit süßen Zwiebeln oder Zitrus geeignet. Eine besonders interessante Kombination ist Dushi Buttons mit Kaffee. Ihre Gäste werden sich wundern, woher dieser interessante Geschmack kommt. Optisch gesehen passen sie hervorragend zu roten Früchten.

HERKUNFT

Dank der spanischen Entdecker, die die Pflanze schnell als süß und lecker erkannten, existiert sie schon seit Jahr hunderten in Europa. Da sie etwas Kampfer enthält, ist sie in konzentrierter Form nicht genießbar. Auf Grund dessen wird sie Ihnen auch nicht als Zuckerersatz begegnen, sondern nur in natürlicher Form. Die Namensgebung 'Dushi' wurde durch die südamerikanische Herkunft der Pflanze inspiriert.

VERFÜGBARKEIT

Dushi Buttons sind ganzjährig erhältlich und können bei einer Temperatur von 2-7°C bis zu sieben Tagen aufbewahrt werden. Angebaut mit ökologischer Verantwortung genügen Dushi Buttons den Normen bei Lebensmitteln. Sie können das Produkt sofort verwenden, denn es wird sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss
Kulturen	Alpin, Arabisch, Asiatisch, Chilenisch, Kreolisch, Französisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Persisch, Peruanisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Oriental
Verwendung	Backen, Mischen, Einmachen / Konservieren, Extrahieren, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Weiß, Braun, Grün
Gerichte	Alkohol, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Aufgüsse, Hauptgericht, Gebäck, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Seeteufel, Apfel, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Feigen, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Orange, Passionsfrucht, Ananas, Pommegranate, Himbeere, Erdbeere, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Insekten (andere), Trüffel, Pistazie, Ente, Gans, Fasan, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Vanille, Rhabarber, Ponzu, Yuzu
Lateinischer Name	Lippia
Synonyme	essbare Blüten, Süßeste Blüte, Süße Blüte, Verbene Blüte, Süßholz Blüte, Karibik Blüte, Kreolische Blüte
Abmessungen	4 bis 6 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"