



Salty Fingers®

Batis

Origen	Asia, América del Sur
Sabor / Aroma	crujiente y ligeramente amargo, salado
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Barbacoa, Vieiras, Arenque, Bogavante, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Salty fingers® es un ingrediente decorativo aunque también muy gustoso.



SABOR

Salty Fingers® es un ingrediente decorativo aunque también muy gustoso. Salty Fingers® potencia el sabor y combina bien con carne o setas.

AMIGOS DE GUSTO

Se recomienda usarlo en pescados, pero también con mariscos. Salty Fingers® ofrece un sorprendente complemento a la experiencia de sabor.

ORIGEN

Salty fingers® es una planta que se encuentra en las costas de los trópicos de las Américas y Asia. Tolerar mucho la sal y es sorprendentemente nutritivo. Contiene proteínas, hidratos de carbono y aceites. Esta vegetal cuenta como parte de la dieta de la población local.

DISPONIBILIDAD

Salty Fingers® está disponible todo el año y puede almacenarse por 9 días entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
--------------	-------------------------------------

Culturas	Balcánico, Báltico, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Portugués, Ruso, Español, Turco
Uso	Envasar, Cubrir, Decoración, Freír, Adornar, Marinar, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Coco, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Naranja, Guisantes, Eneldo, Hinojo, Menta, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Trufa, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Chile, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Batis
Sinónimos	Salty Fingers
Dimensiones	4 a 5 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"