



Sechuan Buttons®

Spilanthes

Origen	Asia, América del Sur
Sabor / Aroma	adormecerá, chispeante, eléctrico
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Halloween, Arenque, Bogavante, Día de la madre, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Para algunas personas, da una sensación de choque eléctrico.

SABOR

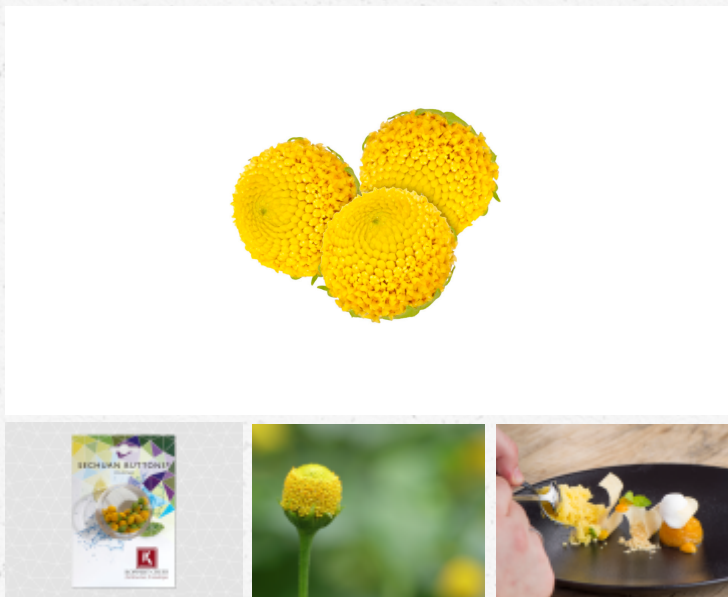
Para algunas personas, da una sensación de choque eléctrico. Empieza con una sensación similar a las burbujas del champagne en la lengua, luego se empieza a mover por las mejillas con una sensación anestésica, un adormecimiento seguido de una segregación de saliva. Sin embargo, luego del primer minuto esta sensación negativa desaparecerá y dará lugar a la curiosidad y el deseo de analizar las diferentes sensaciones y el resultado es asombroso.

AMIGOS DEL GUSTO

Sechuan Buttons® se suele usar como infusión, en cócteles y en aperitivos. El sabor de Sechuan estimula el sabor y lo neutraliza. Obviamente, se debe ser muy cuidadoso en la elección y combinación de vinos.

ORIGEN

Sechuan Buttons® es una planta originaria de África y Suramérica, cuando estos dos continentes todavía estaban unidos. Ahora solo se encuentra en partes específicas de África. El nombre de 'Sechuan Buttons®' fue escogido por su sabor, que se compara con el de la pimienta de Sechuan.



DISPONIBILIDAD

Sechuan Buttons® esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Ácido, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cubrir, Decoración, Freír, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Adornar, Gel, Gratinar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Verde, Amarillo
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadoillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua

Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Eneldo, Hinojo, Menta, Perejil, Romero, Salvia, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Spilanthol
Nombre latino	Spilanthes
Sinónimos	Flor eléctrica
Dimensiones	Entre 1,5 y 2 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"