



Dushi Buttons

Lippia

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	menthe, thym, très sucré
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Dushi Buttons est très sucré, parfumé, avec une touche de menthe.



GOÛT

Dushi Buttons est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Dushi Button est très sucré, parfumé, avec une touche de menthe. Surprenant dans les desserts, délicieux avec des fruits rouges ou sur une glace.

TASTE FRIENDS

Dushi Buttons est très sucré et idéal pour équilibrer les plats quelque peu amers. Il se marie parfaitement à un oignon doux ou un agrume. Pour une combinaison surprenante, associez Dushi Button au café. Dissimulez Dushi Button dans un plat et les gourmets se demanderont d'où vient ce goût. Vous pouvez également l'émietter.

ORIGINE

La plante est depuis plusieurs siècles en Europe, grâce à des explorateurs espagnols charmés par sa délicieuse saveur sucrée. Dushi Buttons contient un peu de camphre, ainsi il n'est pas recommandé d'en faire un concentré. Vous ne le retrouverez pas comme substituant du sucre mais seulement dans sa forme naturelle. Le nom Dushi (signifiant trésor en créole) rappelle son origine sud américaine.

DISPONIBILITÉ

Dushi Buttons est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Dushi Buttons répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût

Sucré

Cultures	Alpine, Arabe, Asiatique, Chilienne, Créolique, Française, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Persane, Péruvienne, Sud Américaine, Espanole, Oriental
Usage	Cuisson, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Extraheren, Infusion chaude, Marinage / Confire, Fumé
Coleurs	Blanc, Marron, Vert
Plats	Alcool, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Infusion, Plat principal, Pâtisserie, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Lotte, Pomme, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Figses, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Orange, Fruit de la passion, Ananas, Grenade, Framboise, Fraise, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Autres insectes, Truffe, Pistache, Canard, Oie, Faisan, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Vanille, Rhubarbe, Ponzu, Yuzu
Nom latin	Lippia
Dimensions	4 á 6 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"