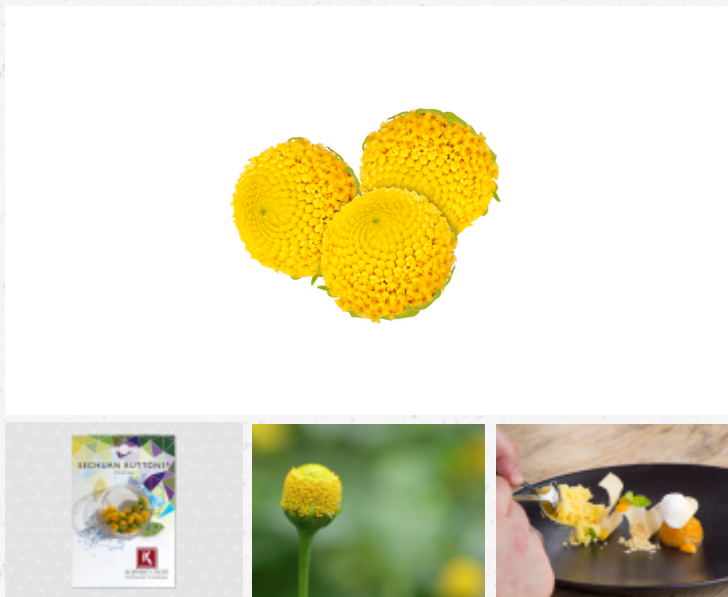




Sechuan Buttons®

Spilanthes

Origine	Asie, Amérique du Sud
Goût / Arôme	anesthésiant, électrique, pétillant
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Hareng, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Le goût peut être décrit au mieux comme 'électrique'.

GOÛT

Sechuan Buttons® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Le goût peut être décrit au mieux comme 'électrique'. Tout commence par un léger pétilllement sur la langue comparable à celui du champagne, puis un effet anesthésiant suivi d'un flux de salive. Sechuan Buttons® est souvent utilisé comme infusion dans les cocktails et amuse-bouches.

TASTE FRIENDS

La saveur de Sechuan stimule les papilles et est neutralisant. L'effet du Sechuan Buttons® est donc unique et inoubliable, les mets et vins avec lesquels vous voulez le servir devront être ainsi bien choisis.

ORIGINE

Sechuan Buttons® se retrouvent aussi bien en Afrique qu'en Amérique du Sud existant probablement déjà lorsque ces deux continents n'en formaient qu'un. Le nom Sechuan Button® réfère à la sensation en bouche, comparable à certains plats de la cuisine de la province chinoise Szechuan.

DISPONIBILITÉ

Sechuan Buttons® sont disponibles toute l'année et peuvent être conservés jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Sechuan Buttons® répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Acide, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Couvrir, Décoration, Friture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Garniture, Gel, Gratiner, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Couleurs	Vert, Jaune
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Aneth, Fenouil, Menthe, Persil, Romarin, Sauge, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu

Nutriments	Spilanthol
Nom latin	Spilanthes
Dimensions	" Entre 1,5 et 2 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"