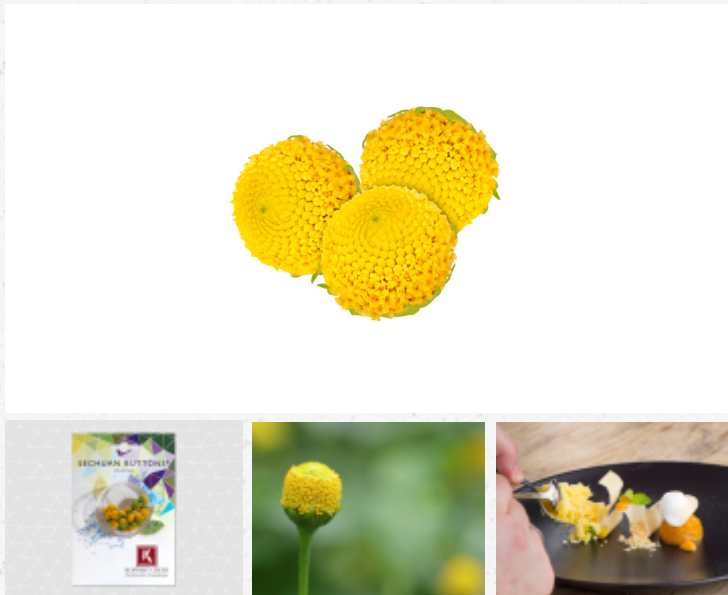




Sechuan Buttons®

Spilanthes

Origine	Asia, Sud America
Sapore / Aroma	elettrico, frizzante, intorpidente
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Aringa, Aragosta, Festa della mamma, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Alcune persone hanno definito il sapore del Sechuan Buttons® simile ad una scossa elettrica.

SAPORE

Sechuan Buttons® è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile. Alcune persone hanno definito il sapore del Sechuan Buttons® simile ad una scossa elettrica. Dapprima una sensazione di frizzante sulla punta della lingua; poi la sensazione comincia a muoversi per tutta la bocca; si sentono le guance intorpidite, quasi anestetizzate; si comincia a produrre in quantità saliva. Queste sensazioni, per molti non piacevoli, terminano in un paio di minuti lasciando la bocca pulitissima.

TASTE FRIENDS

Sechuan Button® viene spesso usato come infuso nei cocktail e negli stuzzichini. Il sapore del Sechuan esalta il gusto ed è neutralizzante. Ecco che la curiosità e l'analisi di quanto vi è successo in bocca prevarranno..... sarete stupiti e divertiti.

ORIGINE

La pianta è presente in alcune zone dell'Africa. Il nome è stato scelto perchè il sapore richiama quello del pepe di Sechuan.

DISPONIBILITÀ

Sechuan Button® è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Sechuan Button® è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Aspro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Copertura, Decorazione, Friggere, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Contorno, Gelatina, Gratinare, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde, Giallo
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua

Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Spilantolo
Nome latino	Spilanthes
Sinonimi	Crescione del Parà, fiore elettrico, proprietà anti-tumori
Dimensioni	" Tra 1,5 e 2 cm"
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g