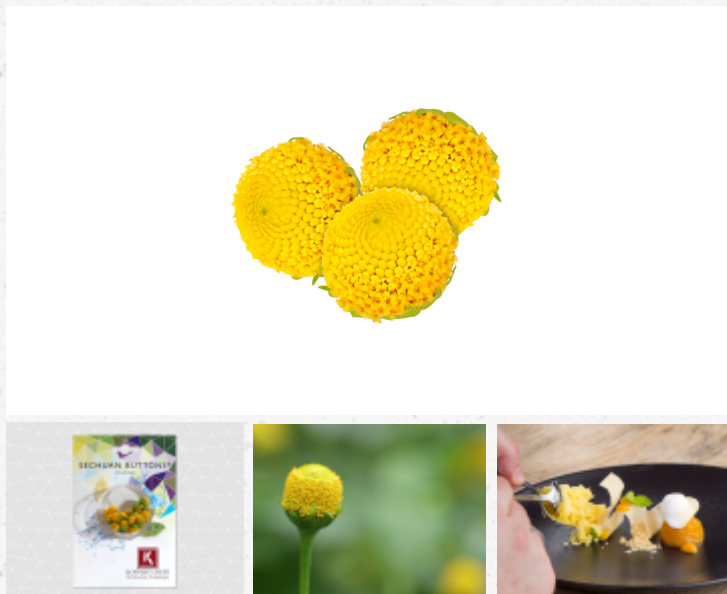




Sechuan Buttons®

Spilanthes

Herkomst	Azië, Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Tintelend, elektrisch, verdovend
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Halloween, Haring, Kreeft, Moederdag, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Een 'elektrische' ervaring.

SMAAK

Sechuan Buttons® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Een 'elektrische' ervaring. Het begint met een champagneachtig gevoel op het puntje van de tong. Vervolgens een tintelend en verdovend gevoel op de gehele tong en binnenkant van de wangen met een stortvloed aan speeksel. Kortom een ervaring om nooit te vergeten.

SMAAKVRIENDEN

Sechuan Button® wordt vaak gebruikt als infusie in cocktails en amuses. De smaak van Sechuan is smaakopwekkend, neutraliserend. Gezien de heftige mondervaring adviseren wij u extra aandacht bij de bereiding en wijn/spijscombinatie.

OORSPRONG

Sechuan Buttons® komt voor in zowel Afrika als Zuid Amerika en stamt waarschijnlijk van voor de tijd dat deze continenten van elkaar gescheiden werden. De naam verwijst naar de smaaksensatie, vergelijkbaar met gerechten uit de Chinese Szechuan keuken.

BESCHIKBAARHEID

Sechuan Buttons® zijn jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Sechuan Buttons® aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zuur, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Bedekken, Decoratie, Frituren, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Garnering, Gel, Gratineren, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen, Geel
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwtten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Bieslook, Dille, Venkel, Munt, Peterselie, Rosemarijn, Salie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu

Nutriënten	Spilanthol
Latijnse naam	Spilanthes
Afmetingen	Tussen de 1,5 en 2 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g