



Salty Fingers®

Batis

Herkomst	Azië, Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Ziltig, knapperig, licht bitter
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Barbeque, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Salty Fingers® is een decoratief, maar vooral smakelijk ingrediënt.



SMAAK

Salty Fingers® is een decoratief, maar vooral smakelijk ingrediënt. De knapperige textuur en de ziltige, licht bittere smaak zijn een waardevolle aanvulling op de beschikbare zoute producten.

SMAAKVRIENDEN

Salty Fingers® werken smaakopwekkend, die goed te combineren is met vlees of paddenstoelen. Een aanrader bij visgerechten, maar ook bij schaal- en schelpdieren. Salty Fingers® geeft een verrassende aanvulling op de smaakbeleving.

OORSPRONG

Salty Fingers® is een plant die langs de kusten van tropisch America en Azië groeit. Ze is zeer zouttolerant en verrassend voedzaam. Ze bevat proteïnes, olie en koolhydraten. Een aantal soorten werd oorspronkelijk dan ook als groente gegeten door de lokale bevolking.

BESCHIKBAARHEID

Salty Fingers® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Salty Fingers® aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen	Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Portugees, Russisch, Spaans, Turks
Techniek	Canning / Conserveren, Bedekken, Decoratie, Frituren, Garnering, Marineren, Inmaken, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Sinaasappel, Erwt en Dille, Venkel, Munt, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Chili, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Batis
Synoniemen	Zee banaan, Zoute vingers, Zeekraal
Afmetingen	4 tot 5 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