



Dushi Buttons

Lippia

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Słodki, miły, tymianek, słodczyński cukier
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Homar, Dzień Matki, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Jego smak jest bardzo słodki, miły i aromatyczny



SMAK

Dushi Buttons to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Jego smak jest bardzo słodki, miły i aromatyczny.

TASTE FRIENDS

Dodanie go do deseru sprawi, że deser stanie się niespodzianką. Bardzo dobrze komponuje się z czerwonymi owocami lub lodami. Dushi Button jest bardzo słodki, dzięki czemu jest idealny do z równoważenia gorzkich potraw. Smaczne są też kombinacje ze słodką cebulą lub cytrusami. Naprawdę ekscytującym połączeniem jest Dushi Button z kawą. Jeżeli ukryjesz go w daniu, czy napoju, klient będzie zastanawiał się skąd jest ten smak. Można go również pokruszyć.

POCHODZENIE

Roślina znana jest w Europie już od wieków, dzięki hiszpańskiemu badaczowi, który od razu rozpoznał w niej słodki smak. Kwiat zawiera trochę kamfory i nie nadaje się do stężenia. Dlatego nie znajdziesz tej rośliny jako substytutu cukru, występuje tylko w swojej naturalnej postaci. Wybraliśmy nazwę Dushi (miód), aby wyrazić południowo-amerykański charakter tej rośliny.

DOST?PNO??

Dushi Buttons jest dost?pny przez ca?y rok i mo?e by? przechowywany do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 ° do 4 ° C.

Wyprodukowany zgodnie ze spo?ecznymi metodami upraw, Dushi Buttons spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny spos?b uprawy produkt jest gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki
Kultury	Alpejska, Arabska, Azjatycka, Chilijska, Kreolska, Francuska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?ródziemnomorska, Meksyka?ska, Perska, Peruwia?ska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Konserwowanie, Ekstrahuj?cy, Gor?cy napar, Marynowanie, Pali?
Kolor	Bia?y, Br?zowy, Zielony
Naczynia	Alkohol, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dzikizna, Napary, Danie g?ówne, Cukiernictwo, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), ?abnica, Jab?ko, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Figi, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Pomara?cza, Marakuja, Ananas, Granat, Malina, Truskawka, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Mi?ta, Owady (inne), Trufle, Pistacja, Kaczka, G??, Ba?ant, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Wanilia, Rabarbar, Ponzu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Lippia
Synonimy	Kwiat lukrecji, Jadalne kwiaty, Luksusowe jedzenie, Drogie jedzenie, Najs?odszy kwiat, S?odki kwiat, Kwiat werbeny, Karaibski kwiat, Kreolski kwiat
Wymiary	od 4 do 6 cm
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g