



# Salty Fingers®

*Batis*

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pochodzenie</b>    | Azja, Ameryka Południowa                                                                                       |
| <b>Smak/Aromat</b>    | Solanka, chrupiący, lekko gorzki                                                                               |
| <b>Pory roku</b>      | Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), łódź, Homar, Małże, Ostrygi, Dynia, Rabarbar |
| <b>Przechowywanie</b> | Zimno, 2-7 ° C                                                                                                 |

Salty Fingers® to dekoracyjny, ale smaczny składnik.



## SMAK

Salty Fingers® to nazwa jadalnych liści marki Koppert Cress. Salty Fingers® to dekoracyjny, ale smaczny składnik. Chrupiąca konsystencja i słony, lekko gorzki smak są cennym dodatkiem do słonych produktów.

## TASTE FRIENDS

Salty Fingers® mrowi kubki smakowe i stanowi dobre połączenie z mięsem lub grzybami. To dobry wybór do dań z ryb lub skorupiaków. Salty Fingers® stanowi ekscytujące uzupełnienie doznania smakowego.

## POCHODZENIE

Salty Fingers® to roślina rosnąca u wybrzeży tropikalnej Ameryki i Azji. Posiada słony smak i jest zaskakująco pożywna. Zawiera białko, węglowodany i olej, dlatego też miejscowa ludność spożywa ją wiele odmian jako warzywo.

## DOSTĘPNOŚĆ

Salty Fingers® są dostępne przez cały rok i można je łatwo przechowywać do dziesięciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. Wyprodukowane w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Salty Fingers® spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt przed spożyciem wystarczy jedynie opłukać.

## SPECYFIKACJE

**Smak**

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kultury                | Ba?ka?ska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpa?ska, Turecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Stosowanie             | Konserwowanie, Pokrycie, Dekoracja, Sma?enie na g?? bokim oleju, Garnirunek, Marynowanie, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kolor                  | Zielony                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Naczynia               | Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Przyjazne smaki        | Gin, Wódka, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Banan, Orzech kokosowy, Ogórek, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Pomara?cza, Groch, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Truffle, Kurczak, Kaczka, G??, Ba ?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Sól, Wanilia, Papryka chili, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu |
| Nazwa ?aci?ska         | Batis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Synonimy               | Rze?ucha do sushi, Jadalne ro?liny wodne, S?one ro? liny, Solone paluszki, Morskie przysmaki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymiary                | od 4 do 5 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |