



Sechuan Buttons®

Spilanthes

Pochodzenie	Azja, Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Mrowienie, elektryzujący, paraliżujący
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Żel?, Homar, Dzień Matki, Grzyby, Małże, Ostrygi, Dynia, Rabarbar, Truskawka, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Sechuan Buttons® to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress.

SMAK

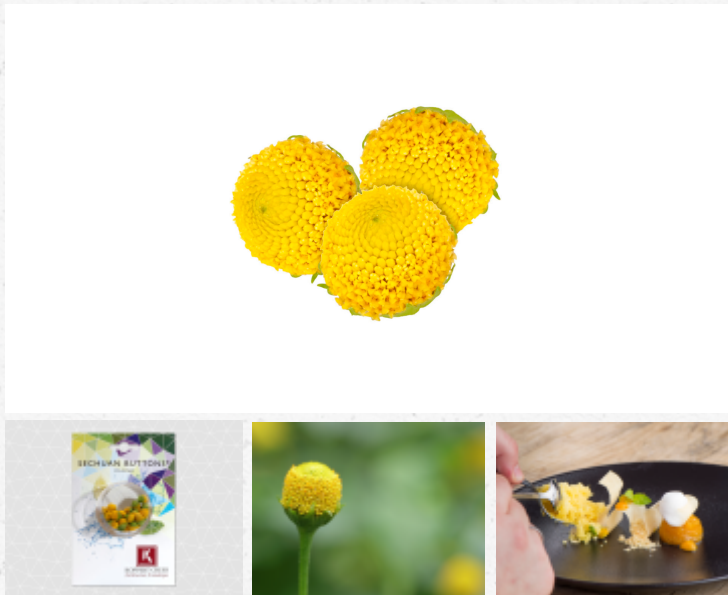
Sechuan Buttons® to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Dla niektórych osób smak Sechuan Buttons® jest energetyzujący. Przygoda z tym kwiatem rozpoczyna się w górnej części języka, gdzie wyczuwalne jest delikatne musowanie. Następnie odczuwamy jego przemieszczanie się w ustach. To rodzaj uczucia mrowienia w policzkach oraz drżnienia. Jednak w ciągu minuty to negatywne uczucie zostaje zastąpione ciekawością i powoduje pozytywną reakcję, co ostatecznie skutkuje zaskoczeniem.

TASTE FRIENDS

Sechuan Button® jest często używany jako napar w koktajlach. Smak Sechuan wzmacnia i równoważy inne smaki. Ze względu na intensywne działanie Sechuan Buttons radzimy zachować ostrożność przy doborze do dań zawierających Sechuan Buttons, win.

POCHODZENIE

Sechuan Buttons® to roślina, która korzenie sięgają do Afryki i Ameryki Południowej, kiedy te dwa kontynenty były jeszcze połączone. Obecnie występuje tylko w określonych obszarach Afryki. Nazwa Sechuan Buttons® została wybrana ze względu na jej smak, który jest porównywalny z pieprzem Sechuan.



DOSTĘPNOŚĆ

Sechuan Buttons® są dostępne przez cały rok i można je łatwo przechowywać do siedmiu 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, Sechuan Buttons spełniają higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Kwaśny, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chilijska, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, ?ródziemnomorska, Meksykańska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianska, Portugalska, Rosyjska, Łatynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turcka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okazowy, Zimny napar, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Smażenie na głębokim oleju, Wysuszenie, Ekstrahujący, Fermentujący, Zamrażanie, Garnunek, ?el, Zapiekanka, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj smażenie, Syrop
Kolor	Zielony, ?óty
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikie, Grill, Napary, Obiad, Danie główne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda

Przyjazne smaki

Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a? an, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Pietruszka, Rozmaryn, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szyunka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migdały, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka? amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Musztarda, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Marchewka, Kalafior, Cykorია, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu

Sk?adniki od?ywcze

Spilanthol

Nazwa ?aci?ska

Spilanthos

Synonimy

Superfood, Yambu, Spilanthos, Spilathol, Jadalne kwiaty, Kwiaty spa, Elektryczny kwiat, Bateria, Kwiat asteru, Kwiat syczua?ski, Przeciwdzia?aj?cy starzeniu, Naturalny wzmacniacz smaku

Wymiary

" Pomiędzy 1,5 a 2 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