



## Salty Fingers®

*Batis*

|                      |                                                                                                      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origem</b>        | Ásia, América do Sul                                                                                 |
| <b>Sabor / Aroma</b> | Marinho, crocante, levemente amargo                                                                  |
| <b>Temporada</b>     | Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Vieira, Arenque, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo |
| <b>Armazenamento</b> | Frio, 2-7 °C                                                                                         |

É um ingrediente decorativo e também muito saboroso.



### SABOR

Salty Fingers® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. É um ingrediente decorativo e também muito saboroso.

### PROVE AMIGOS

Potencia outros sabores e também combina bem com carne ou cogumelos.

Recomenda usar-se com peixe e também vários mariscos. Salty Fingers® oferece um surpreendente complemento na experiência de sabores.

### ORIGEM

Salty Fingers® é uma planta que se encontra na costa dos trópicos da América e na Ásia. Tolerar muito o sal e é surpreendentemente nutritivo. Contém proteínas, hidratos de carbono e óleos. Este vegetal faz parte da dieta da população local.

### DISPONIBILIDADE

Salty Fingers® está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em um ambiente adaptado, Salty Fingers® atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiênico.

### ESPECIFICAÇÕES

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| <b>Sabor</b> | Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami |
|--------------|-------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Culturas               | Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Português, Russo, Espanhol, Turco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Uso                    | Enlatados, Cobertura, Decoração, Fritar, Guarnição, Marinar, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cores                  | Verde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pratos                 | Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ingredientes           | Gin, Vodka, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Coco, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Laranja, Ervilhas, Aneto, Funcho, Hortelã, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Malagueta, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu |
| Nome em latim          | Batis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sinônimos              | Salty Fingers                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Dimensões              | 4 a 5 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Normas microbiológicas | Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |