



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salty Fingers®

Smaak	Ziltig, knapperig, licht bitter
Gebruik	Vis- en schaaldiergerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Salty Fingers is een decoratieve, maar vooral smakelijke ingredient. De knapperige textuur en de ziltige, licht bittere smaak zijn een waardevolle aanvulling op de beschikbare zoute producten. 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 Azie 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.



Salty Fingers (Batis)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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 producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé