



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Dushi® Button

<b>Sapore</b>	Dolcissimo („molto piu' dello zucchero!), menta, timo
<b>Utilizzo</b>	Per controbilanciare i piatti amari
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed Utilizzo

Dushi® Button è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile. Dolcissimo, con sentore di menta e profumato. Un Dushi Button su un dolce e' gia' una sorpresa. Delizioso con frutti di bosco o con il gelato. Dushi Button è estremamente dolce e si usa per controbilanciare i piatti amari oppure in abbinamento alla cipolla o agli agrumi.

Abbinandolo al caffè si otterrà un effetto davvero sorprendente! Nascondilo nel piatto ed il cliente si domanderà da dove arriva quel dolce sapore. E' possibile sminuzzarlo.

### Origine

La pianta, di origine Sud-Americana, e' nota da secoli poiche' gli Spagnoli lo considerarono da subito un potente dolcificante. Il fiore contiene una piccola quantita' di canfora e questo non permette comunque lavorazioni per estrarne il dolcificante. Quindi deve essere usato tal quale. Abbiamo scelto il nome Dushi (honey) per sottolineare la sua dolcezza.



Dushi Button (*Verbena*)

### Disponibilita' e conservazione

Dushi Button e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Dushi Button ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto e' pronto all'uso poiche' coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

