



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salty Fingers®

Sapore	Salato, croccante, leggermente amaro
Utilizzo	Pesce, crostacei e molluschi
Coltivazione	Socialmente responsabile con protezione biologica della coltura
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 9 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Salty Fingers® è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Salty Fingers è un ingrediente molto decorativo ma anche saporito ed è una preziosa aggiunta all'assortimento per la croccantezza unita alla sapidità ed al sapore leggermente amaro.

Salty Fingers esalta il sapore ed è ottimamente abbinabile alla carne o ai funghi. È particolarmente indicato non solo per i piatti di pesce ma anche per quelli a base di crostacei o molluschi. Salty Fingers costituisce un'integrazione sorprendente al gusto.

Origini

Salty Fingers è una pianta delle coste tropicali dell'America e dell'Asia. È una pianta che tollera alte concentrazioni saline ed è sorprendentemente nutritiva.

Contiene proteine, carboidrati ed olii. Per questo è utilizzata come ortaggio dalle popolazioni locali.



Salty Fingers (Batis)

Disponibilita' e conservazione

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

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Salty Fingers ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé