



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sechuan Buttons®

Sapore

Utilizzo

Coltivazione

Disponibilita'

Conservazione

Frizzante, elettrico, intorpidente
Cocktails ed aperitivi, dolci e gelati,
divertimento

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari,
in ambiente controllato ed igienico

Tutto l'anno

Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Sechuan Buttons® è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile. Alcune persone hanno definito il sapore del Sechuan Buttons simile ad una scossa elettrica. Dapprima una sensazione di frizzante sulla punta della lingua; poi la sensazione comincia a muoversi per tutta la bocca; si sentono le guance intorpidite, quasi anestetizzate; si comincia a produrre in quantita' saliva.

Queste sensazioni, per molti non piacevoli, terminano in un paio di minuti lasciando la bocca pulitissima. Sechuan Button viene spesso usato come infuso nei cocktail e negli stuzzichini. Il sapore del Sechuan esalta il gusto ed è neutralizzante. Ecco che la curiosità e l'analisi di quanto vi è successo in bocca prevarranno... sarete stupiti e divertiti!

Origini

La pianta è presente in alcune zone dell'Africa. Il nome è stato scelto perché il sapore richiama quello del pepe di Sechuan.



Sechuan Buttons (*Spilanthes*)

Disponibilita' e conservazione

Sechuan Buttons 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, Sechuan Buttons ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pronto all'uso poiché coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 30 pezzi per tazza

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com