



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Dushi® Button

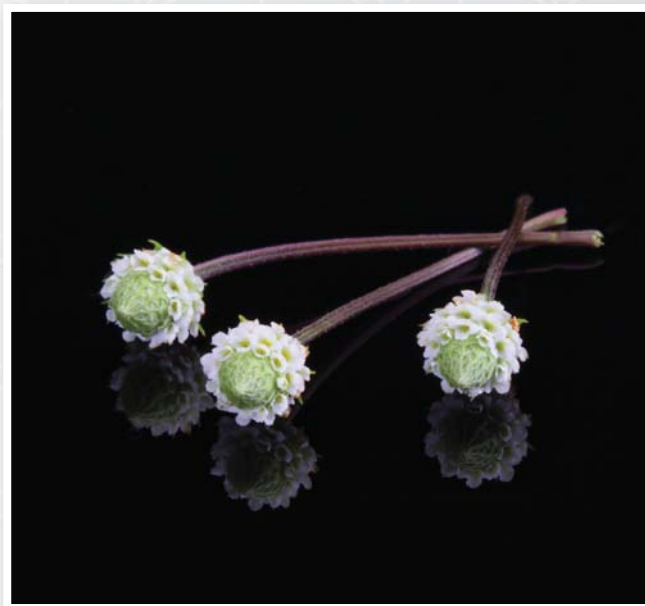
Sabor	Dulzón con toques de menta y tomillo, en ocasiones mas fuerte que el azúcar
Uso	Para platos que necesiten una gota de miel o un toque dulce
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Almacenaje	Hasta 7 días entre 2-7°C

Sabor y aplicaciones

Dushi® Button es la denominación comercial de Koppert Cress para una flor comestible. Muy dulce, con perfume a menta. Un botón en un postre da una agradable sorpresa. Delicioso con frutos rojos o helado. Dushi Button tiene un sabor muy dulce, por lo que contrarresta bien en platos ácidos. También cabe pensar en su uso con cebolla dulce o cítricos. Una combinación especialmente llamativa es la de Dushi Button con café. Escóndelo en un plato y el cliente se preguntara de donde viene ese increíble sabor. Se puede desmigalar para mezclar en cualquier preparación.

Origen

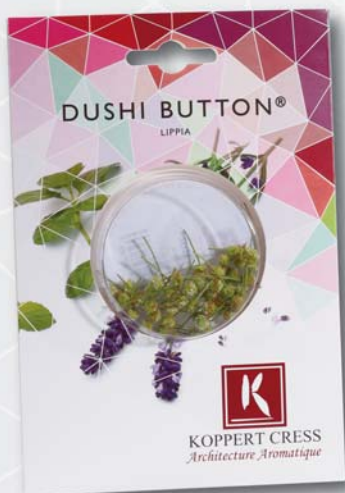
Esta planta se conoce en Europa hace siglos, gracias a investigadores españoles que inmediatamente reconocieron su poder edulcorante. La constitución de la flor hace que no sea posible hacer concentrados; por lo que esta planta no puede sustituir el azúcar y solo endulza en su forma natural. Hemos escogido el nombre Dushi (miel), que expresa el carácter suramericano de la planta.



Dushi Button (*Verbena*)

Disponibilidad y duración

Dushi Button está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Dushi Button satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

