



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Salty Fingers®

<b>Sabor</b>	Salado, crujiente y ligeramente amargo
<b>Uso</b>	Pescado, crustaceos y vieiras
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 9 días entre 2 y 7°C

### Sabor y aplicaciones

Salty Fingers® es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Salty Fingers es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible.

Salty fingers es un ingrediente decorativo aunque también muy gustoso. Salty Fingers potencia el sabor y combina bien con carne o setas. Se recomienda usarlo en pescados, pero también con mariscos. Salty Fingers ofrece un sorprendente complemento a la experiencia de sabor.

### Origin

Salty fingers es una planta que se encuentra en las costas de los trópicos de las Américas y Asia. Tolerancia mucho la sal y es sorprendentemente nutritivo. Contiene proteínas, hidratos de carbono y aceites. Esta vegetal cuenta como parte de la dieta de la población local.



Salty Fingers (Batis)

### Disponibilidad y duración

Salty Fingers está disponible todo el año y puede almacenarse por 9 días entre 2 y 7°C.

Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé