



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Buttons®

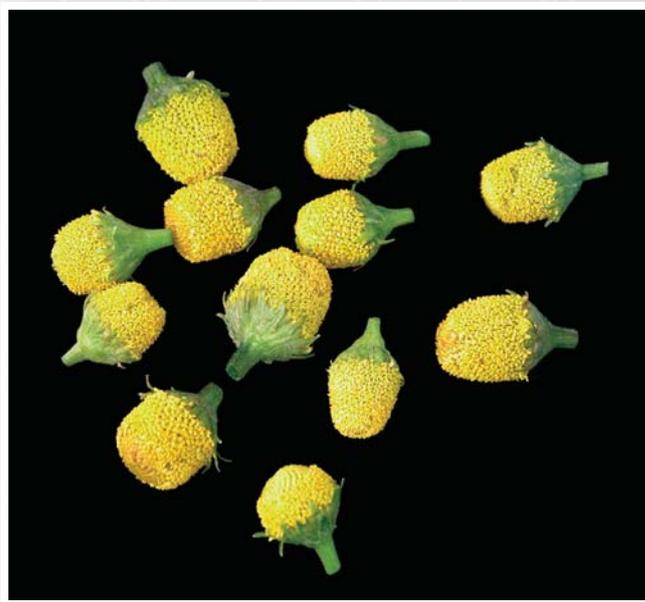
<b>Sabor</b>	Electrico, chispeante, Adormecerá
<b>Uso</b>	Decoración, ensaladas de frutas, postres
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días a 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

Sechuan Buttons® es la denominación comercial de Koppert Cress para una flor comestible. Para algunas personas, da una sensación de choque eléctrico. Empieza con una sensación similar a las burbujas del champagne en la lengua, luego se empieza a mover por las mejillas con una sensación anestésica, un adormecimiento seguido de una segregación de saliva. Sin embargo, luego del primer minuto esta sensación negativa desaparecerá y dará lugar a la curiosidad y el deseo de analizar las diferentes sensaciones y el resultado es asombroso. Sechuan Buttons se suele usar como infusión, en cócteles y en aperitivos. El sabor de Sechuan estimula el sabor y lo neutraliza. Obviamente, se debe ser muy cuidadoso en la elección y combinación de vinos.

### Origen

Sechuan Buttons® es una planta originaria de África y Suramérica, cuando estos dos continentes todavía estaban unidos. Ahora solo se encuentra en partes específicas de África. El nombre de 'Sechuan Buttons' fue escogido por su sabor, que se compara con el de la pimienta de Sechuan



Sechuan Buttons (*Spilanthes*)

### Disponibilidad y duración

Sechuan Buttons esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2 y 7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

