



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Cress®

<b>Sabor</b>	Eléctrico, chispeante, adormecedor
<b>Uso</b>	Cócteles, tapas, postres y helados
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días entre 12 y 16°C

### Sabor y aplicaciones

Sechuan Cress® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Una hoja verde que crea un ligera efervescencia (como champagne) que pasa por sensaciones de cosquilleo y anestesia en la boca. No tiene sabor, ni influencia otros sabores, pero es toda una experiencia por la gran cantidad de sensaciones que causa en el paladar. Sechuan Cress es un producto que se recomienda usar como acompañante en distintos tipos de cócteles, zumos de frutas, aperitivos y helados y sorbetes. Realza el sabor y limpia la boca.

### Origen

Esta planta tiene su origen en África y Suramérica, cuando estos continentes todavía estaban conectados. Ahora se consigue solo en zonas específicas de África. Su nombre 'Sechuan button' se escogió por su sabor, que recuerda a la pimienta de Sechuan.



Sechuan Cress (*Spilanthes*)

### Disponibilidad y duración

Sechuan Cress® está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días, con una temperatura entre 12-16°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



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com