



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Salty Fingers

<b>Goût</b>	Salé, croquant, légèrement amer
<b>Utilisation</b>	Plats à base de poissons et crustacés
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 9 jours entre 2-7°C

### Goût et utilisation

Salty Fingers® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Salty Fingers est un ingrédient décoratif mais surtout savoureux. Grâce à sa texture croquante et son goût salé, légèrement amer, Salty Fingers complète parfaitement la gamme des produits salés déjà disponibles.

Les Salty Fingers renforcent la saveur et sont appréciés avec la viande ou les champignons. Recommandé avec les plats de poisson ainsi qu'avec les crustacés et fruits de mer. Les Salty Fingers sont un complément surprenant qui ravit les papilles.

### Origine

Salty Fingers est une plante originaire des côtes de l'Amérique tropicale et d'Asie. Elle est très tolérante au sel et nourrissante. Elle contient des protéines, des hydrates de carbone et des huiles. Certaines espèces étaient ainsi consommées comme légume par la population locale.



Salty Fingers (Batis)

### Disponibilité et conservation

Salty Fingers est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Cultivé en lutte biologique, Salty Fingers répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé