



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sechuan Buttons®

Goût	Pétillant, électrique, anesthésiant
Utilisation	Émiettez et parsemez avec parcimonie, cocktails
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Sechuan Buttons® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Le goût peut être décrit au mieux comme 'électrique'.

Tout commence par un léger pétilllement sur la langue comparable à celui du champagne, puis un effet anesthésiant suivi d'un flux de salive. Sechuan Buttons est souvent utilisé comme infusion dans les cocktails et amuse-bouches. La saveur de Sechuan stimule les papilles et est neutralisant. L'effet du Sechuan Buttons est donc unique et inoubliable, les mets et vins avec lesquels vous voulez le servir devront être ainsi bien choisis.

Origine

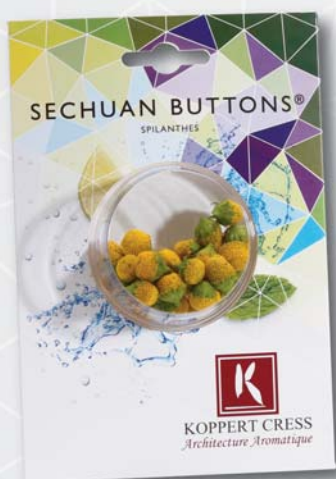
Sechuan Buttons se retrouvent aussi bien en Afrique qu'en Amérique du Sud existant probablement déjà lorsque ces deux continents n'en formaient qu'un. Le nom Sechuan Button réfère à la sensation en bouche, comparable à certains plats de la cuisine de la province chinoise Szechuan.



Sechuan Buttons (*Spilanthes*)

Disponibilité et conservation

Sechuan Buttons sont disponibles toute l'année et peuvent être conservés jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture de Sechuan Buttons répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 30 fleurs par barquette

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Pays-Bas
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com