



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Salty Fingers®

<b>Sabor</b>	Marinho, crocante, levemente amargo
<b>Utilização</b>	Peixe, crustáceos e vieiras
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Salty Fingers*® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. É um ingrediente decorativo e também muito saboroso. Potencia outros sabores e também combina bem com carne ou cogumelos. Recomenda usar-se com peixe e também vários mariscos. *Salty Fingers* oferece um surpreendente complemento na experiência de sabores.

### Origem

*Salty Fingers* é uma planta que se encontra na costa dos trópicos da América e na Ásia. Tolerante muito o sal e é surpreendentemente nutritivo. Contém proteínas, hidratos de carbono e óleos. Este vegetal faz parte da dieta da população local.



*Salty Fingers*® (*Batis*)

### Disponibilidade e armazenamento

*Salty Fingers* está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em um ambiente adaptado, *Salty Fingers* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 50 folhas por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com