



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Sechuan Buttons®

Sabor	Fomigueiro, eléctrico, entorpecido
Utilização	Decoração, saladas de frutas, sobremesas
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Sechuan Buttons® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma flor comestível. Para algumas pessoas dá uma sensação de choque eléctrico. Começa com uma sensação parecida com a de bolhas de champagne na língua, logo de seguida uma sensação anestésica, adormecimento seguido de segregação de saliva.

Contudo ao fim do primeiro minuto esta sensação negativa dará lugar à curiosidade e desejo de analisar as diferentes sensações. O resultado é surpreendente. *Sechuan Buttons* geralmente é usado como infusão, em cocktails e aperitivos. *Sechuan* estimula o sabor e neutraliza-o. Deve-se ser muito cuidadoso obviamente na escolha e combinação de vinhos.

Origem

Sechuan Buttons é uma planta originária da África e América do Sul quando os dois continentes estavam unidos. Agora só é encontrada em partes específicas de África. O nome 'Sechuan' foi escolhido pelo seu sabor, que é comparável ao da Pimenta de Sechuan.



Sechuan Buttons® (*Spilanthus*)

Disponibilidade e armazenamento

Sechuan Buttons esta 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 uma ambiente adaptado, *Sechuan Buttons* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 30 flores em uma bandeja



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