



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Dushi® Buttons

Smak	Słodki, mięta, tymianek, słodszy niż cukier
Użycie	Równoważy gorzkie potrawy
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Dushi® Buttons to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Jego smak jest bardzo słodki, miętowy i aromatyczny. Dodanie go do deseru sprawi, że deser stanie się niespodzianką. Bardzo dobrze komponuje się z czerwonymi owocami lub lodami. *Dushi Buttons* jest bardzo słodki, dzięki czemu jest idealny do zrównoważenia gorzkich potraw. Smaczne są też kombinacje ze słodką cebulą lub cytrusami. Naprawdę ekscytującym połączeniem jest *Dushi Buttons* z kawą. Jeżeli ukryjesz go w daniu, czy napoju, klient będzie zastanawiał się skąd jest ten smak. Można go również pokruszyć.

Pochodzenie

Roślina znana jest w Europie już od wieków, dzięki hiszpańskiemu badaczowi, który od razu rozpoznał w niej świetny słodki smak. Kwiat zawiera trochę kamfory i nie nadaje się do stężenia. Dlatego nie znajdziesz tej rośliny jako substytutu cukru, występuje tylko w swojej naturalnej postaci. Wybraliśmy nazwę *Dushi* (miód), aby wyrazić południowo-amerykański charakter tej rośliny.



Dushi® Buttons (Verbena)

Dostępność i trwałość

Dushi Buttons są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Dushi Buttons* spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 50 kwiatów na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com