



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salty Fingers®

Smak	Solanka, chrupiący, lekko gorzki
Użycie	Ryby, skorupiaki, przegrzebki
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

Salty Fingers® to nazwa jadalnych liści marki Koppert Cress. *Salty Fingers* to dekoracyjny, ale smaczny składnik. Chrupiąca konsystencja i słony, lekko gorzki smak są cennym dodatkiem do słonych produktów. *Salty Fingers* mrozi kubki smakowe i stanowi dobre połączenie z mięsem lub grzybami. To dobry wybór do dań z ryb lub skorupiaków. *Salty Fingers* stanowi ekscytujące uzupełnienie doznania smakowego.

Pochodzenie

Salty Fingers to roślina rosnąca u wybrzeży tropikalnej Ameryki i Azji. Posiada słony smak i jest zaskakująco pożywna. Zawiera białko, węglowodany i olej, dlatego też miejscowa ludność spożywała jej wiele odmian jako warzywo.



Salty Fingers® (*Batis*)

Dostępność i trwałość

Salty Fingers 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, *Salty Fingers* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie spłukania.



Zawartość: 50 liści 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