



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Dushi® Button

Sapore	Dolcissimo („molto piu' dello zucchero!), menta, timo
Utilizzo	Per controbilanciare i piatti amari
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed Utilizzo

Dushi® Button è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile. Dolcissimo, con sentore di menta e profumato. Un Dushi Button su un dolce e' gia' una sorpresa. Delizioso con frutti di bosco o con il gelato. Dushi Button è estremamente dolce e si usa per controbilanciare i piatti amari oppure in abbinamento alla cipolla o agli agrumi.

Abbinandolo al caffè si otterrà un effetto davvero sorprendente! Nascondilo nel piatto ed il cliente si domanderà da dove arriva quel dolce sapore. E' possibile sminuzzarlo.

Origine

La pianta, di origine Sud-Americana, e' nota da secoli poiche' gli Spagnoli lo considerarono da subito un potente dolcificante. Il fiore contiene una piccola quantita' di canfora e questo non permette comunque lavorazioni per estrarne il dolcificante. Quindi deve essere usato tal quale. Abbiamo scelto il nome Dushi (honey) per sottolineare la sua dolcezza.

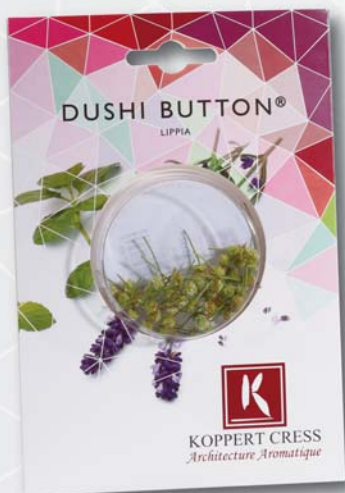


Dushi Button (*Verbena*)

Disponibilita' e conservazione

Dushi Button e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Dushi Button ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto e' pronto all'uso poiche' coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

