



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sechuan Buttons®

Sapore	Frizzante, elettrico, intorpidente
Utilizzo	Cocktails ed aperitivi, dolci e gelati, divertimento
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

Sechuan Buttons® è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile. Alcune persone hanno definito il sapore del Sechuan Buttons simile ad una scossa elettrica. Dapprima una sensazione di frizzante sulla punta della lingua; poi la sensazione comincia a muoversi per tutta la bocca; si sentono le guance intorpidite, quasi anestetizzate; si comincia a produrre in quantita' saliva. Queste sensazioni, per molti non piacevoli, terminano in un paio di minuti lasciando la bocca pulitissima. Sechuan Button viene spesso usato come infuso nei cocktail e negli stuzzichini. Il sapore del Sechuan esalta il gusto ed è neutralizzante. Ecco che la curiosita' e l'analisi di quanto vi e' successo in bocca prevarranno... sarete stupiti e divertiti!

Origini

La pianta e' presente in alcune zone dell'Africa. Il nome e' stato scelto perche' il sapore richiama quello del pepe di Sechuan.



Disponibilita' e conservazione

Sechuan Buttons 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, Sechuan Buttons ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto e' pronto all'uso poiche' coltivato in modo pulito ed igienico.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

