



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Dushi® Button

<b>Goût</b>	Très sucré, menthe, thym
<b>Utilisation</b>	Permet d'équilibrer les plats quelque peu amers
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et Utilisation

Dushi® Button est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Dushi Button est très sucré, parfumé, avec une touche de menthe. Surprenant dans les desserts, délicieux avec des fruits rouges ou sur une glace. Dushi Button est très sucré et idéal pour équilibrer les plats quelque peu amers. Il se marie parfaitement à un oignon doux ou un agrume. Pour une combinaison surprenante, associez Dushi Button au café. Dissimulez Dushi Button dans un plat et les gourmets se demanderont d'où vient ce goût. Vous pouvez également l'émietter.

### Origine

La plante est depuis plusieurs siècles en Europe, grâce à des explorateurs espagnols charmés par sa délicieuse saveur sucrée.

Dushi Button contient un peu de camphre, ainsi il n'est pas recommandé d'en faire un concentré. Vous ne le retrouverez pas comme substituant du sucre mais seulement dans sa forme naturelle. Le nom Dushi (signifiant trésor en créole) rappelle son origine sud américaine.



### Disponibilité et Conservation

Dushi Button est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture de Dushi Button répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.



### Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com