



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Sechuan Cress®

Goût	Pétillant, électrique, anesthésiant
Utilisation	Salades, amuse-bouches, desserts glacés.
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 12-16°C

Goût et Utilisation

Sechuan Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Cette petite feuille vert clair a un effet en bouche allant d'un léger picotement à une sensation délicatement anesthésiante. L'effet du Sechuan Cress sera agréable et surprenant dans les cocktails, amuses-bouches, jus de fruits et sorbets. Cette expérience se révélera unique pour les amateurs de nouveautés. Sechuan Cress est idéal pour accompagner différentes sortes de cocktails, jus de fruits, amuse-bouches et sorbets. Il stimule les papilles et donne une haleine fraîche.

Origine

Ce Cress est issu de la même plante ayant le Sechuan Button comme fleur. La plante se retrouve en Afrique et Amérique du Sud, existant probablement déjà lorsque ces deux continents n'en formaient qu'un.



Sechuan Cress (*Spilanthus*)

Disponibilité et Conservation

Sechuan Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 12 et 16°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)