



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Sechuan Buttons®

<b>Smaak</b>	Tintelend, elektrisch, verdovend
<b>Gebruik</b>	Cocktails, amuses, desserts, ijsgerechten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Sechuan Buttons® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Een 'elektrische' ervaring. Het begint met een champagneachtig gevoel op het puntje van de tong. Vervolgens een tintelend en verdovend gevoel op de gehele tong en binnenkant van de wangen met een stortvloed aan speeksel. Kortom een ervaring om nooit te vergeten.

Sechuan Button wordt vaak gebruikt als infusie in cocktails en amuses. De smaak van Sechuan is smaakopwekkend, neutraliserend. Gezien de heftige mondervaring adviseren wij u extra aandacht bij de bereiding en wijn/spijscombinatie.

### Oorsprong

Sechuan Buttons® komt voor in zowel Afrika als Zuid Amerika en stamt waarschijnlijk van voor de tijd dat deze continenten van elkaar gescheiden werden. De naam verwijst naar de smaaksensatie, vergelijkbaar met gerechten uit de Chinese Szechuan keuken.



Sechuan Buttons (*Spilanthes*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Sechuan Buttons zijn jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Sechuan Buttons aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

