



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Salty Fingers®

| | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------|
| Geschmack | Salzig, knackig, leicht bitter |
| Passt zu | Fisch und Meeresfrüchte Gerichten |
| Anbau | Gesellschaftlich vertretbarer Anbau mit biologischem Kontrolle |
| Verfügbarkeit | Das ganze Jahr über |
| Haltbarkeit | Bis zu neun Tage bei 2-7°C |

Geschmack und Anwendung

Salty Fingers® ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Salty Fingers ist eine dekorative, aber vor allem schmackhafte Zutat. Die knusprige Konsistenz und salzig, leicht bitteren Geschmack, sind eine wertvolle Ergänzung zu den zur Verfügung stehende salzigen Produkten.

Salty Fingers wirken appetitanregend und lassen sich gut mit Fleisch oder Pilzen kombinieren. Besonders gut zu Fischgerichten, aber auch zu Schalen- und Krustentieren. Salty Fingers fügt dem Geschmackserlebnis eine überraschende Note hinzu.

Herkunft

Salty Fingers ist eine Pflanze, welche entlang den Küsten des tropischen Amerika und Asien wächst. Sie ist sehr Salz tolerant und überraschend nahrhaft. Es enthält Proteine, Kohlenhydrate und Öl. Eine Reihe von Arten wird deshalb von der lokalen Bevölkerung als Gemüse gegessen.



Salty Fingers (Batis)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Salty Fingers ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt Salty Fingers an die hygienische normen in die Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé